
KOLACI
1

KOLAG 1












IZDAVAČ
B-graf, d.o.o.
ZAPREŠIĆ

ZA IZDAVAČA
B. Despenić

PRIPREMILA
M. Pavlović

LIKOVNA OPREMA
M. Cicigoj

Naklada: 1000 kom.

KOLAČI 1

Zagreb 1993.

KOLAČI

Biskvit

8 žutanjaka,
12 1/2 dkg šećera,
12 1/2 dkg brašna,
snijeg od 8 bjelanjaka,
sok od limuna.

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 12 1/2 dkg šećera; dodaj 12 1/2 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaka. Snijegu dodaj sok od limuna i nešto maslaca te peci oko 1/2 sata.

Biskvit na drugi način

7 žutanjaka,
21 dkg šećera,
14 dkg brašna,
snijeg od 7 bjelanjaka.

7 žutanjaka i 21 dkg šećera pjenasto promiješaj; primiješaj 14 dkg brašna i snijeg od 7 bjelanjaka, pa peci oko 1/2 sata kao Biskvit.

Namiješani biskvit

Snijeg od 7 bjelanjaka,
7 žutanjaka,
šećer,
brašno.

U snijeg od 7 bjelanjaka umiješaj jedan za drugim 6 žutanjaka, šećera koliko važu 4 jaja i brašna koliko važu 3 jaja. Dalje postupaj kao pod Biskvit.

Najfiniji biskvit

9 žutanjaka,
1/4 kg šećera,
1 limun,
12 1/2 dkg rižinog brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

9 žutanjaka i 1/4 kg šećera pjenasto promiješaj; dodaj koricu i sok od 1 limuna, 12 1/2 dkg rižinog brašna i snijeg od 6 bjelanjaka.

Toplo tučeni biskvit

6 jaja,
4 žutanjka,
11 dkg šećera,
8 dkg maslaca,
11 dkg brašna.

U kotlić za snijeg stavi 6 cijelih jaja, 4 žutanjka i 11 dkg šećera i tuci nad vrelom vodom dok se zgusne. Onda miješaj dok se ohladi, zatim primiješaj 8 dkg otopljenog maslaca i 11 dkg brašna i lagano peci.

Dječji dvopek

7 jaja,
37 1/2 dkg šećera,
25 dkg brašna,
korica od limuna.

7 cijelih jaja pjenasto promiješaj sa 37 1/2 dkg šećera; dodaj 25 dkg brašna i malo korice od limuna. Smjesu peci u dugoljastom kalupu, hladno izreži na tanke ploške i posuši.

Dvopek od badema

Snijeg od 9 bjelanjaka,
9 žutanjaka,
10 dkg badema,
1 limun,
40 dkg šećera,
1/2 kg brašna.

U snijeg od 9 bjelanjaka umiješaj jedan za drugim 9 žutanjaka, 10 dkg klinčasto rezanih, oguljenih badema, sok i koricu od 1 limuna i 40 dkg šećera, pa sve skupa tuci sa šibom za snijeg 1/2 sata; onda primiješaj 1/2 kg brašna i lagano peci. Slijedeći dan sreži na tanke ploške, popeci i vruće pomotaj u vanilij-šećeru.

Dvopek od lješnjaka

28 dkg šećera,
28 dkg brašna,
14 dkg lješnjaka,
2 jaja.

Od 28 dkg šećera, 28 dkg brašna, 14 dkg samljevenih lješnjaka i 3 cijela jaja načini na daski tijesto, od toga načini tanke štrucice, jajem ih namaži i lagano peci. Slijedeći dan reži na tanke ploške i popeci.

Kruh od badema

1/2 kg šećera,
1/2 kg brašna,
6 žutanjaka,
1/2 kg badema,
snijeg od 4 bjelanjka.

1/2 kg brašna, 1/2 kg šećera i 6 žutanjaka dobro promiješaj i obradi, primiješaj 1/2 kg neoguljenih cijelih badema i od 4 bjelanjka snijeg. Ovu smjesu uspi prst visoko u namazan kalup, papirom pokrij i 1/2 sata peci. Možeš na ploške izrezati i posušiti.

Biskupski kruh

3 jaja,
12 1/2 dkg šećera,
12 1/2 dkg badema,
12 1/2 dkg rozina,
12 1/2 dkg brašna.

3 cijela jaja pjenasto promiješaj sa 12 1/2 dkg šećera; dodaj 12 1/2 dkg prepolovljenih badema, 12 1/2 dkg rozina i 12 1/2 dkg brašna.

Kruh od čokolade

10 jaja,
1/2 kg šećera,
8 ploča čokolade,
18 dkg brašna.

10 cijelih jaja i 1/2 kg šećera tuci nad vrelom vodom dok se zgusne. K ohlađenom primiješaj 3 velike ploče čokolade i 18 dkg brašna. Peci uz umjerenu vatru.

Kruh od čokolade sa snijegom

6 bjelanjaka,
14 dkg šećera,
15 dkg čokolade,
14 dkg badema,
7 dkg brašna.

9 bjelanjaka tuci sa 14 dkg šećera dok se pretvori u čvrstu pjenu; dodaj 15 dkg ribane čokolade, 14 dkg samljevenih badema i 7 dkg brašna.

Kolač od snijega

Snijeg od 7 bjelanjaka,
1/4 kg šećera,
13 dkg brašna,
12 1/2 dkg maslaca.

U snijeg od 7 bjelanjaka lagano umiješaj 1/4 kg šećera, 13 dkg brašna i 12 1/2 dkg otopljenoga, hladnog maslaca. Kolač peci u kalupu za biskvit oko 3/4 sata.

Kolač od mirodije

8 žutanjaka,
1/4 kg šećera,
7 dkg brašna,
8 bjelanjaka,
1/4 kg oraha,
1/2 kg rozina,
korica limuna, klinčići,
i cimet

8 žutanjaka i 1/4 kg šećera pjenasto promiješaj; dodaj redom 7 dkg brašna, snijeg od 8 bjelanjaka, 1/4 kg krupno rezanih oraha, 1/2 kg rozina, malo korice od limuna, klinčića i cimeta, pa peci uz jaku vatru.

Jelenin kolač

1/4 kg maslaca,
1/4 kg šećera,
6 žutanjaka,
1/2 kg brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,
bademi.

1/4 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera i 6 žutanjaka; onda dodaj 1/4 kg brašna i snijeg od 6 bjelanjaka. Smjesu uspi u lim na visinu palca i po vrhu pospi isječenim oguljenim bademima. Kolač možeš kada je pečen raznim kalupčićima izrezati.

Kolač od rozina

8 žutanjaka,
1/4 kg šećera,
1/4 kg lješnjaka,
1/4 kg brašna,
1/4 kg rozina,
snijeg od 8 bjelanjaka.

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera; primiješaj 1/4 kg samljevenih lješnjaka, 1/4 kg brašna i 1/4 kg rozina i snijeg od 8 bjelanjaka. Kolač peci na debljinu palca i kasnije razreži na ploškice.

Kolač od meda

1/3 l meda,
1/3 l masti,
1 l brašna,
3 žlice šećera,
6 žutanjaka,
2 dkg sode,
1 žlica ruma,
rozine, bademi, orasi.

1/2 l meda prokuhaj sa 1/2 l masti i vrelim polij 1 l brašna. Kada se malko ohladi primiješaj 6 žutanjaka, 3 žlice šećera, 2 dkg sode otpoljene u 1 žlici ruma, pa oraha, badema i rozina po volji. Kolač peci uz jaku vatru.

Kraljevski kolač

15 dkg maslaca,
21 dkg šećera,
6 žutanjaka,
10 dkg badema,
10 dkg citronata,
10 dkg rozina,
21 dkg brašna,
2 žlice ruma,
snijeg od 6 bjelanjaka.

15 dkg obrađenog maslaca miješa sa 21 dkg šećera i 6 žutanjaka dok postane pjenasto; onda primiješaj 10 dkg oguljenih, klinčasto rezanih badema, 10 dkg narezanog citronata, 10 dkg rozina, 21 dkg brašna, 2 žlice ruma i snijeg od 6 bjelanjaka. Lagano peci 3/4 sata.

Ulmski kolač

15 dkg šećera,
4 žutanjaka,
3 jaja,
11 dkg brašna,
5 dkg rozina,
1 žlicu ruma,
7 dkg maslaca.

15 dkg šećera, 4 žutanjka i tri cijela jaja tuci nad vrelom vodom dok se zgusne; onda dodaj 11 dkg brašna, 5 dkg rozina, 1 žlicu ruma i 7 dkg otopljenog, hladnog maslaca. Kolač speci, ocaklinom od čokolade ocakli i sa oluplјenim isječenim bademima posipaj.

Kolač od maka

14 dkg maslaca,
5 žutanjaka,
17 dkg šećera,
17 dkg maka,
7 dkg badema,
korica od limuna i klinčići,
snijeg od 5 bjelanjaka.

14 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 5 žutanjaka i 17 dkg šećera; primiješaj 7 dkg samljevenih badema, 17 dkg samljevenog maka, malo korica od limuna, klinčića i snijeg od 5 bjelanjaka.

Kolač od višnja

8 žutanjaka,
1/4 kg šećera,
1/4 kg badema,
2 žlice mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka,
višnje.

8 žutanjaka i 1/4 kg šećera pjenasto promiješaj; dodaj 1/4 kg neoguljenih, samljevenih badema, 2 žlice mrvica i snijeg od 8 bjelanjaka. Smjesu metni u kalup, višnje neka propadnu u tijesto, onda peci uz dobru vatru 3/4 sata.

Kolač od trešanja

4 jaja,
4 žutanjaka,
14 dkg šećera,
14 dkg brašna,
14 dkg maslaca,
3 ploče čokolade,
trešnje.

4 cijela jaja, 4 žutanjka i 14 dkg šećera tuci nad vrelom vodom dok se zgusne, onda neprestano miješaj dok se ohladi. Primiješaj 14 dkg brašna, 14 dkg otopljenog maslaca i 3 ploče omekšane čokolade, smjesu saspi u kalup i posiplji trešnjama.

Mrki kolač od trešanja

14 žutanjaka,
30 dkg šećera,
32 dkg badema,
2 pločice čokolade,
12 dkg brašna,
cimet, klinčići,
snijeg od 12 bjelanjaka,
trešnje.

14 žutanjaka i 30 dkg šećera pjenasto promiješaj; dodaj 32 dkg samljevenih badema, 2 pločice ribane čokolade, 12 dkg brašna, malo cimeta, klinčića i snijeg od 12 bjelanjaka. Smjesu metni u kalup, i posiplji je trešnjama.

Mrki kolač od trešanja sa maslacem

12 dkg maslaca,
8 žutanjaka,
15 dkg šećera,
16 dkg badema,
3 pločice čokolade,
snijeg od 6 bjelanjaka,
6 dkg crnog brašna,
trešnje.

12 dkg obrađenog maslaca miješaj sa 8 žutanjaka i 15 dkg šećera; dodaj 16 dkg badema, 3 pločice ribane čokolade, snijeg od 6 bjelanjaka i 6 dkg crnog brašna. Dalje postupaj kao kod Kolač od trešanja.

Bijeli kolač od trešanja.

28 dkg maslaca,
6 žutanjaka,
24 dkg šećera,
30 dkg brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,
trešnje.

28 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 6 žutanjaka i 24 dkg šećera; primiješaj 30 dkg brašna i snijeg od 6 bjelanjaka. Dalje kao kod Kolač od trešanja.

Bijeli kolač od trešanja sa bademima

30 dkg maslaca,
30 dkg šećera,
10 žutanjaka,
30 dkg badema,
30 dkg brašna,
snijeg od 12 bjelanjaka,
trešnje.

30 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 30 dkg šećera i 10 žutanjaka; dodaj 30 dkg oguljenih, samljevenih badema, 30 dkg brašna, i snijeg od 12 bjelanjaka. Dalje kao kod Kolača od trešanja.

Kolač od trešanja sa praškom za pecivo

16 dkg maslaca,
10 dkg šećera,
4 žutanjka,
20 dkg brašna,
5 žlica mlijeka,
3 dkg badema,
snijeg od 4 bjelanjka,
1/2 zamota Oetker.
praška,
trešnje.

16 dkg obrađenog maslaca dobro promiješaj sa 10 dkg šećera i 4 žutanjka; dodaj 20 dkg brašna, 5 žlica mlijeka, 3 dkg oguljenih samljevenih badema, snijeg od 4 bjelanjka i 1/2 zamota Oetkerova praška za pecivo. Dalje kao kod Kolača od trešanja.

Kolač od višanja sa bademima

8 jaja,
1/4 kg šećera,
1/4 kg badema,
14 dkg mrvica,
višnje.

8 cijelih jaja i 1/4 kg šećera tuci na vatri dok se zgusne; primiješaj 1/4 kg oguljenih samljevenih badema i 14 dkg mrvica. Dalje kao kod Kolača od trešanja.

Kolač od višanja sa prelivom

25 dkg brašna,
25 dkg maslaca,
1/8 l vode,
sol, vrhnje,
višenje,
20 dkg šećera,
5 jaja,
12 dcl vrhnja,
2 žlice mrvica.

Od 25 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 1/8 l vode, malo soli i skorupa koliko je potrebno, načini na daski fino tijesto, nekoliko puta ga skupa prevrni, konačno ga prst debelo razvaljaj i metni u lim. Kada je na pol pečeno, posiplji višnjama i polij slijedećim prelivom: 20 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 5 cijelih jaja, dodaj 12 dkg oguljenih, samljevenih badema, 4 dcl skorupa i 2 žlice mrvica. Kolač metni još jednom u pečnicu i svijetložuto speci.

Kolač od kajsija

14 dkg maslaca,
8 žutanjaka,
14 dkg šećera,
12 dkg mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka,
16 dkg badema,
kajsije.

14 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka i 14 dkg šećera; dodaj 12 dkg mrvica i snijeg od 8 bjelanjaka, konačno 16 dkg oguljenih, samljevenih badema. Dalje kao kod Kolač od trešanja, samo umjesto trešanja poredaj po smjesi prepolovljene kajsije.

Kolač od ribizla

14 dkg maslaca,
20 dkg šećera,
6 žutanjaka,
16 dkg mrvica,
snijeg od 6 bjelanjaka,
25 dkg ribizla.

14 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 20 dkg šećera i 6 žutanjaka: dodaj 16 dkg mrvica i snijeg od 6 bjelanjaka, 25 dkg ribizla pospi po tijestu i peci uz umjerenu vatru 1 sat

Prhki kolač od ribizla

28 dkg maslaca,
28 dkg šećera,
30 dkg brašna,
28 komada badema,
1 jaje,
ribizl,
snijeg od 6 bjelanjaka,
10 dkg šećera.

OD 28 dkg obrađenog maslaca, 28 dkg šećera, 30 dkg brašna, 28 komada neoguljenih, samljevenih badema i 1 cijelog jajeta načini tijesto, rastanji ga i na lim položi pa svijetlo-žuto speci. Sada gusto posipaj sa ribizlom, jako ošećeri, provuci snijegom od 6 bjelanjaka, oslađenim sa 10 dkg šećera, pa još jednom stavi kolač u pećnicu i svjelo-žuto speci.

Magdalenin kolač

1/4 kg maslaca,
1/4 kg šećera,
4 jaja,
korica od limuna,
1/4 kg brašna.

1/4 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera i 4 cijela jaja, dodaj malo korica od limuna i jednu četvrtinu kg brašna. Peci oprezno tri četvrt sata.

Mramorni kolač sa praškom

1/8 kg maslaca,
3 žutanjka,
20 dkg šećera,
1/4 kg brašna,
6 žlica mlijeka,
korica od limuna,
prašak za pecivo,
2 pločice čokolade,
2 žlice kakaoa.

1/8 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 3 žutanjka i 20 dkg šećera; dodaj 1/4 kg brašna, 6 žlica mlijeka, malo korice od limuna i snijeg od 3 bjelanjka, konačno 1/2 zamota Oetkerova praška za pecivo. U polovicu ove smjese primiješaj 2 pločice ribane čokolade i 2 žlice kakaoa. U namazan i omašćen kapul meći izmjenice po 1 žlicu bijele i po 1 žlicu tamne smjese. Kad sve istrošiš, peci kolač uz dobru vatru 1 sat.

Ploške od čokolade

12 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
4 pločice čokolade,
8 dkg bądema,
4 žutanjka,
snijeg od 4 jelanjka,
6 dkg brašna.

U tavu metni 12 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 4 pločice čokolade i sve skupa miješaj na vatri dok postane mekano i glatko, onda primiješaj 8 dkg sa kožicom samljevenih badema. Smjesu neprestano miješaj dok se ohladi, dodaj 4 žutanjka, snijeg od 4 bjelanjka i 6 dkg brašna, smjesu prst visoko uspi u namazani kalup posiplji oguljenim, listasto izrezanim bademima i peci uz umjerenu vatru samo 1/4 sata.

Hrbat od srne

16 dkg maslaca,
8 žutanjaka,
24 dkg šećera,
12 dkg badema,
korica od limuna,
8 dkg mrvica,
snijeg od 6 bjelanjaka,
ocaklina od čokolade.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka i 24 dkg šećera, primiješaj 12 dkg sa kožicom samljevenih badema, 12 dkg ribane čokolade, malo korice od limuna, 8 dkg mrvica i snijeg od 6 bjelanjaka. Smjesu peci u odgovarajućem kalupu oko 3/4 sata, hladnu ocakli ocaklinom od čokolade i našipkaj s oguljenim, klinčasto rezanim bademima.

Biskvit-roulada

6 žutanjaka,
10 dkg šećera,
6 bjelanjaka,
14 dkg brašna,
marlemada od kajsija.

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera; primiješaj snijeg od 6 bjelanjaka i 14 dkg brašna. Smjesu uspi u lim na debljinu malog prsta, naglo speci, izvrni, namaži marmeladom od kajsija i brzo je savij

Roulada sa orasima

4 jaja,
20 dkg šećera,
1/4 kg oraha,
malo ruma,
korica od limuna.

Načini istu smjesu kao i za biskvit-rouladu, samo kad je pečena namaži je sa slijedećim nadjevom: 4 cijela jaja i 20 dkg šećera tuci na vatri dok se zgusne, onda primiješaj 1/4 kg samljevenih oraha, malo ruma i korice od limuna.

Roulada s orasima na drugi način

4 žutanjka,
14 dkg šećera,
4 jaja,
7 dkg mrvica,
14 dkg oraha,
snijeg od 4 bjelanjka,
marmelada od kajsija.

4 žutanjka, 14 dkg šećera i 4 cijela jaja tuci dok se zgusne, onda dodaj 7 dkg mrvica, 14 dkg samljevnih oraha i snijeg od 4 bjelanjka. Smjesu tanko na lim razmaži, pečenu namaži marmeladom od kajsija i vruću savij.

Roulada od badema

8 žutanjaka,
16 dkg šećera,
16 dkg badema,
6 dkg brašna,
snijeg od 5 bjelanjaka,
marmelada od kajsija.

8 žutanjaka i 16 dkg šećera miješaj 1/2 sata, onda dodaj 16 dkg oguljenih, samljevenih badema, 6 dkg brašna i snijeg od 5 bjelanjaka. Smjesu tanko speci, marmeladom od kajsija namaži i vruću savij.

Roulada od čokolade

6 žutanjaka,
12 dkg šećera,
8 dkg badema,
2 pločice čokolade,
5 dkg brašna,
1 žlica ruma,
1 žlicu Oetkerova praška,
marmelada od kajsija.

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera; dodaj 8 dkg samljevenih badema, 2 pločice ribane čokolade, 5 dkg brašna, 1 žlicu ruma i 1 žlicu Oetkerova praška za pecivo. Smjesu tanko speci, marmeladom od kajsija namaži i savij.

Punč-roulada

Načini smjesu kao za biskvit-rouladu i isto je tako speci. Sada načini biskvit kao Biskvit na drugi način, izreži ga na kocke, ove umoči u razne likere. Poredaj ih na još topli biskvit, obloži razrezanim citronatom, rozinama i grožđicama, savij i preko noći stavi pod prešu.

Kriške od jabuka

1/4 kg maslaca,
1/4 kg brašna,
4 žutanjka,
2 žlice šećera,
2 žlice vrhnja,
jabuke, šećer,
bademi ili orasi,
cimet, korica od limuna,
rozine.

Od 1/4 kg maslaca, 1/4 kg brašna, 4 žutanjka, 2 žlice šećera, 2 žlice vrhnja umijesti tijesto i tanko ga razvaljaj. Polovicu tijesta metni na lim, gusto posiplji s ribanim jabukama, šećerom, samljevenim bademima ili orasima, cimetom, koricom od limuna i rozinama, preko ovoga položi drugu polovicu tijesta, namaži jajetom i lagano peci.

Kriške od jabuka, drugačije

1/4 kg maslaca,
1/4 kg brašna,
2 žutanjka,
1/2 dcl vrhnja,
1/2 dcl bijelog vina,
malo sode bikarbone.

Načini tijesto od 1/4 kg maslaca, 1/4 kg brašna, 2 žutanjka, 1/2 dcl vrhnja, 1/2 dcl bijelog vina, na vršku noža sode bikarbone, pa neka 3 sata počiva. Dalje kao i Kriške od jabuka, samo što se gornja ploča tijesta jajetom ne namaže.

Kriške od jabuka sa salom

1/2 kg brašna,
1/4 kg sala,
2 žutanjka,
2 žlice šećera,
sol i mlijeko,
bademi.

Umjesti tijesto od 1/2 kg brašna, 1/4 kg ostruganog sala, 2 žutanjka, 2 žlice šećera, malo soli i mlijeka. Dalje kao i Kriške od jabuka, samo što po gornjem dijelu još prije pečenja posiplješ krupno isječene bademe.

Kriške od jabuka sa praškom

1/4 kg maslaca,
1 l brašna,
6 žutanjaka,
2 žlice vrhnja,
malo soli,
1/2 zamota Oetkerova praška,
bademi.

Načini tijesto od 1/4 kg maslaca, 1 l brašna, 6 žutanjaka i 2 žlice vrhnja. malo soli i 1/2 zamota Oetkerova praška za pecivo. Dalje kao i Kriške od jabuka, po vrhu posipaj krupno isječene bademe.

Ploške od badema

1/4 kg maslaca,
1/4 kg brašna,
2 žutanjka,
1/2 dcl vina,
1/2 dcl vrhnja,
malo sode bikarbone,
7 žutanjaka,
3 jaja,
1/4 kg šećera,
1/4 kg badema,
snijeg od 7 bjelanjaka.

Od 1/4 kg maslaca, 1/4 kg brašna, 2 žutanjka, 1/2 dcl vina, 1/2 dcl vrhnja i na vršku noža sode bikarbone načini tijesto, tanko ga razvaljaj u 2 dijela podijeli pa jedan rastanji i u lim položi. Sada pjenasto promiješaj 7 žutanjaka i 3 cijela jaja sa 1/4 kg šećera; dodaj 1/4 kg oguljenih, samljevenih badema i snijeg od 7 bjelanjaka. Ovom smjesom namaži tijesto, pokrij drugom polovicom tijesta i svjetlo-žuto speci.

Ploške od čokolade sa bademima

9 žutanjaka,
1/4 kg šećera,
2 pločice čokolade,
1/4 kg badema,
snijeg od 9 bjelanjaka.

Gornje i donje tijesto načini kao Ploške od badema. Nadjev se sastoji: 9 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera; dodaj 2 pločice čokolade, 1/4 kg s kožicom samljevenih badema i snijeg od 9 bjelanjaka. Dalje kao Ploške od badema.

Ploške od lješnjaka

28 dkg brašna,
25 dkg maslaca,
1 žlica šećera,
3 žutanjka,
malo mlijeka.
Nadjev:
5 žutanjaka,
28 dkg lješnjaka,
28 dkg šećera,
1 žlica ruma,
snijeg od 8 bjelanjaka.

Načini tijesto od 28 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 1 žlice šećera, 3 žutanjka i malo mlijeka, raspolovi ga, razvaljaj i jednu ploču stavi na lim. Za nadjev upotrijebi: 5 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 28 dkg šećera, dodaj 28 dkg samljevenih lješnjaka, 1 žlicu ruma i snijeg od 8 bjelanjaka. Ovom smjesom namaži tijesto, pokrij drugom pločom i svjetlo-žuto speci.

Ploške od oraha

12 dkg maslaca,
3 1/2 dkg brašna,
1 jaje,
sol, žlica šećera,
žlica vrhnja.
Nadjev:
6 žutanjaka,
18 dkg šećera,
rum, cimet i klinčići,
korica od limuna,
18 dkg oraha.

Od 12 dkg maslaca, 3 1/2 dkg brašna, 1 jaje, malo soli, 1 žlice šećera i žlice vrhnja načini tijesto, raspolovi, razvaljaj i metni na lim pa namaži slijedećim nadjevom: 6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 18 dkg šećera, malo ruma, cimeta, klinčića, korice od limuna, 18 dkg ribanih oraha. Pokrij drugom pločicom tijesta, namaži jajetom i svjetlo- žuto speci.

Ploške od oraha sa rozinama

1/4 kg maslaca,
1/4 kg šećera,
1/4 kg brašna,
2 jaja,
8 žutanjaka,
1/4 kg šećera,
1/4 kg oraha,
1/8 kg rozina,
snijeg od 8 bjelanjaka,
marmelada od kajsija.

Od 1/4 kg maslaca, 1/4 kg šećera, 1/4 kg brašna i 2 cijela jaja načini tijesto, od kojeg 3/4 razvaljaj i stavi na lim. 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera, dodaj 1/4 kg samljevenih oraha, 1/8 kg rozina i snijeg od 8 bjelanjaka. Ovom smjesom namaži tijesto, koje si prije toga sasvim tanko namazala marmeladom od kajsija, a od preostalog tijesta načini rešetku, namaži bjelanjkom i polagano peci.

Ploske od kave

3 jaja.
1 žutanjak.
7 dkg šećera.
7 dkg brašna.
3 1/2 dkg maslaca,
5 žutanjaka,
10 dkg šećera,
1/2 dcl kave,
20 dkg maslaca.

3 cijela jaja i 1 žutanjak tuci na vatri sa 7 dkg šećera, dok postane mlačno i gusto, onda miješaj dok se posve ohladi, zatim dodaj 7 dkg brašna i 3 1/2 dkg maslaca. Peci prst debelo i provuci slijedećom kremom: 5 žutanjaka, 10 dkg šećera i 1/2 dcl jake kave tuci nad parom, k ohlađenomu primiješaj 20 dkg maslaca.

Gorski dub

20 dkg šećera,
12 žutanjaka,
20 dkg maslaca.
snijeg od 12 bjelanjaka.
Za kremu:
6 žutanjaka,
2 jaja,
20 dkg šećera,
25 dkg čokolade,
30 dkg maslaca.

20 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 12 žutanjaka, dodaj 20 dkg otopljenog maslaca i snijeg od 12 bjelanjaka. Smjesu prst debelo speci, ohlađenu kremom namaži, savij, istom kremom provuci i poput gorskog duha dresiraj. Krema se pravi: 6 žutanjaka, 2 cijela jaja i 20 dkg šećera tuci nad parom dok se zgusti, dodaj 25 dkg omekšane čokolade, ohlađeno pomiješaj sa 30 dkg obrađenog maslaca.

Ploške »Crvenoga Križa«

4 žutanjka,
10 dkg šećera,
snijeg od 4 bjelanjaka,
8 dkg brašna,
snijeg od 7 bjelanjka,
7 žlica šecera,
marmelada od kajsija,
bademi.

4 žutanjka pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera; dodaj snijeg od 4 bjelanjka i 8 dkg brašna. U snijeg od 7 bjelanjaka primiješaj 7 žlica šećera. Dva lima obloži papirom u jedan lijevak od papira metni biskvit smjesu, u drugi metni ošećereni snijeg, pa istiskuj na papir izmjenice po jedan trag od biskvita i od ošećerenog snijega, dok svu smjesu potrošiš, od koje moraš dobiti dvije ploče. Lagano peci 3/4 sata, ohlađeno sastavi marmeladom od kajsija. Ploče možeš prije nego ih staviš u pećnicu, posipati oguljenim, isjeckanim bademima.

KOLAČI OD MASLENOG TIJESTA

Masleno tijesto

56 dkg maslaca,
19 dkg brašna,
37 dkg brašna,
4 žutanjka,
sok od limuna,
sol i mlijeko.

56 dkg maslaca obradi sa 19 dkg brašna, razvaljaj i stavi na hladno mjesto. Od 37 dkg brašna, 4 žutanjka, soka od 1 limuna, malo soli i mlijeka, načini fino tijesto za savijaču , razvaljaj ga prst debelo, u nj zamotaj maslac i neka četiri sata počiva. Onda ga razvaljaj i opet skupa složi. Tako ponovi 3-4 puta, a svaki put pusti tijesto da četvrt sata počiva. Upotrebljuje se za paštete, ukrase, garnirunge i slatke tjestenine.

Kriške od kreme

Tijesto kao Masleno.
Krema:
1/2 l mlijeka,
6 žlica šećera,
6 žutanjaka,
2 žlic brašna,
malo vanilije.

Načini masleno tijesto, tanko ga razvaljaj, metni u lim i tu i tamo malo izbodi. Peci u dva dijela, ohlađeno nadjeni slijedećom kremom: 1/2 l mlijeka, 6 žlica šećera, 6 žutanjaka, 2 žlice brašna i malo vanilije neprestano tuci i kuhaj dok se zgusne i opet posve ohladi. Ovom krekom namaži jednu ploču, drugom pokrij, jako šećerom posipaj, razreži na pravilne četvorine i posluži.

Kriške od pjene

Tijesto kao Masleno, snijeg od 8 bjelanjaka, 24 dkg šećera.

Tijesto načini i peci kao masleno. Onda u snijeg od 8 bjelanjaka primiješaj 24 dk šećera, time namaži jednu ploču, posiplji šećerom i pusti 5 minuta u pečnici da se posuši. Zatim pokrij drugom pločom, posiplji šećerom i razreži na kriške.

Valjci od pjene

Načini masleno tijesto, razvaljaj ga debelo za hrvat noža, razreži na 2 cm široke trakove i omotaj ih preko kalupa za valjke. Treba paziti da na svakom kalupu ostane rub barem 1/2 cm prazan, da se valjci lakše skidaju. Namaži ih jajetom i peci uz jaku vatru. Ohlađene napuni tučenim vrhnjem ili kuhanim snijegom.

Jabučni kolač od maslenog tijesta

Načini masleno tijesto, razvaljaj ga debelo za hrbat noža, razreži u tri šake šrioke trake i duge prema duljini lima, u kojem ćeš peći trakove. Ove trakove u sredini na širinu jedne šake posiplji ribanim jabukama, rozinama, cimetom, šećerom i oguljenim, isječenim bademima te malo limunove korice. Krajeve ostalih dviju trakova namaži jajetom, prazno tijesto s oba kraja prevrni na jabuke, tako da

jedan trak preko drugoga prst široko segne. Kolač metni u lim, namaži jajetom i peci uz jaku vatru 3/4 do 1 sat.

Kolač od badema i maslenog tijesta

28 dkg maslaca,
8 žutanjaka,
16 dkg šećera,
16 dkg badema,
snijeg od 8 bjelanjaka.

Načini polovicu maslenog tijesta, to jest samo od 28 dkg maslaca, 8 žutanjaka pjenastno promiješaj sa 16 dkg šećera, dodaj 16 dkg oguljenih, samljevenih badema i snijeg od 8 bjelanjaka. Inače radi kao i jabučni kolač od maslenog tijesta.

Lisna torta od maslenog tijesta

Načini masleno tijesto, razvaljaj ga debelo za hrbat noža, izreži 5 jednako velikih ploča, malo ih izbodi i namaži jajetom. Na jednu ploču načini od istog tijesta rešetku i rub naokolo također optoči. Ploče svjetlo-žuto speci u pećnici uz jaku vatru, ohlađene nadjeni ili jabučnim nadjevom ili od oraha, ili bilo kojom kremom, najposlije, to jest na vrh, stavi onu ploču sa rešetkom i ošećeri.

Roščići od maslenog tijesta

Masleno tijesto razvaljaj debelo za hrbat noža, razreži na četvorine, na svaki metni poput lješnjaka komadić marmelade ili nadjeva od oraha, savij i načini formu roščića tako, da gornji ugao bude van okrenut. Namaži ga jajetom i pritisni uz roščić da se zaljepi. Kad su svi roščići gotovi, namaži ih jajetom i svjetlo-žuto speci u vrućoj pećnici.

Jabuke u kabanici

Male jabuke oguli, kućicu izdubi, tako da jabuke ne probodeš. Nastalu prazninu ispuni marmeladom od kajsija ili rozinama. Masleno tijesto razvaljano debelo na hrbat noža razreži na četvorine, da odgovaraju veličini jabuke. Sve uglove četvorina namaži bjelanjkom, jabuke položi u sredinu tako, da otvorena strana bude gore okrenuta, onda uglove podigni i u sredini jabuke ih spoji i jedan za drugim pričvrsti. Zamotane jabuke namaži jajetom, uz dobru vatru speci i konačno jako posiplji šećerom.

Gubičice

Nadjev od badema, ili oraha ili sira.

Polovicu maslenog tijesta razvaljaj debelo za hrbat noža, razreži na tri prsta široke i prst dugačke trakove, po sredini ih namaži promućkanim jajetom i nadjeni sa 1/2 žličice nadjeva od badema ili od sira. Sada previj jednu stranu tijesta na drugu, tako da donji kraj tijesta prst široko ispod gornjega proviruje, pa onda lako utisni. Gubičice peci uz jaku vatru i posiplji šećerom.

Šipkice sa sirom za čaj

Masleno tijesto razvaljaj debelo za hrvat noža i razreži u dva prsta široke i dva prsta dugačke trakove. U sredinu metni sira parmezana, krajeve tijesta jedan preko drugoga zavrni i oštrim nožem odreži. Šipkice peci uz jaku vatru i vruće posluži.

Uštipci od sira

1/2 kg sira,
1/4 kg maslaca,
1/4 kg brašna,
marmelada.

Od 1/2 kg sira, 1/4 kg maslaca, 1/4 kg brašna dobro izradi tijesto pa neka 1/4 sata počiva. Onda ga prst debelo razvaljaj, skupa prevrni i opet neka počiva. Tako ponavljaj 4-5 puta, onda kalupčićem izreži uštipke. Drugim, u sredini izrezanim ih poklopi, jajetom namaži i uz jaku vatru peci. Udubine ispuni marmeladom.

Uštipci od sala

1/4 kg sala,
16 dkg brašna,
34 dkg brašna,
2 žutanjka,
1 jaje,
2 dkg pjenica,
mlijeko.

1/4 kg sala ostruži i sa 16 dkg brašna obradi, prst debelo razvaljaj i metni na stranu. Od 34 dkg brašna, 2 žutanjka, 1 cijelog jajeta, 2 dkg otopljene pjenice i toplog mlijeka načini

tijesto kao za savijaču, prst debelo ga razvaljaj pa u nj zavij salo. Tijesto neka na toplom mjestu 1/4 sata počiva, onda ga razvaljaj, skupa složi i tako ponovi 3-4 puta. Dalje kao uštipci od sira. Od istog tijesta možeš praviti i roščiće.

Masleno tijesto sa pjenicom

60 dkg brašna,
50 dkg maslaca,
8 dkg šećera,
malo soli,
8 žutanjaka,
4 dkg pjenice,
1/8 l mlijeka.

U 60 dkg brašna nareži 50 dkg maslaca, protari ga s brašnom i namrvi, u sredini načini jamicu, dodaj 8 dkg šećera, malo soli, 8 žutanjaka i 4 dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice. Od toga umijesti glatko tijesto, pa neka počiva tri četvrt sata. Onda ga razvaljaj debelo za hrbat noža i upotrijebi za roščiće, uštipke i slično.

SAVIJAČE

Tijesto za savijače

1/2 l brašna,
malo soli,
tople vode,
1 jaje,
maslac,
nadjev po volji.

Na dasku metni 1/2 l brašna, malo soli, u sredini načini jamicu, stavi 1 jaje i dodaj toliko tople vode, da umijesiš pruživo, glatko tijesto, od kojega načini 2 hljebčića, pokrij ih toplom posudom i četvrt sata počiva. Onda tijesto malo razvaljaj, namaži otopljenim maslacem, rastegni ga, dok je još toplo, tanko poput cigaretnog papira. Ovako pusti da se posuši, poškropi maslacem, nadjeni kojim ti drago nadjevom, savij, maslacem namaži i peci.

Savijača od jabuka

Rastegnuto tijesto maslacem sitno poškropi, do polovice ribanim jabukama, šećerom, cimetom, koricom od limuna, samljevenim orasima i rozinama posiplji, savij i u pećnici svijetlo žuto speci. Razreži u komade, ošećeri i nosi na stol.

Savijača od sira

12 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
6 žutanjaka,
48 dkg sira,
1/4 l vrhnja,
rozine,
snijeg od 8 bjelanjaka.

Tijesto za savijače rastegni i nadjeni sa slijedećim nadjevom: 12 dkg dobro obrađenog maslaca i pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 6 žutanjaka; dodaj 48 dkg sira, četvrt l vrhnja i snijeg od 6 bjelanjaka. Savijaču osim ovoga posiplji rozinama, savij, maslacem namaži i zlatno žuto speci.

Savijača od vrhnja

12 dkg maslaca,
8 žutanjaka,
rozine,
12 dkg šećera,
1/2 l vrhnja,
snijeg od 8 bjelanjaka.

12 dkg obrađenog maslaca smiješaj sa 8 žutanjaka i 12 dkg šećera, dodaj 1/2 l vrhnja, konačno snijeg od 8 bjelanjaka. Ovim nadjevom namaži razvučeno tijesto, posiplji rozinama savij i svijetlo-žuto speci.

Savijača od krumpira

16 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
6 žutanjaka,
32 dkg krumpira,
malo soli,
1/4 l vrhnja,
snijeg od 6 bjelanjaka.

16 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 6 žutanjaka pjenasto promiješaj, dodaj 32 dkg kuhanih, propasiranih krumpira, malo soli, 1/4 l vrhnja i snijeg od 6 bjelanjaka. S ovim nadjevom namaži razvučeno tijesto, savij, maslacem namaži i speci.

Savijača od riže

32 dkg riže,
1 l mlijeka,
12 dkg maslaca,
8 žutanjaka,
rozine.

32 dkg riže skuhaj meko u 1 l mlijeka, pa neka se ohladi, 12 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka i 16 dkg šećera; onda dodaj rižu i snijeg od 8 bjelanjaka. Ovu smjesu različi po razvučenom, maslacem poškropljenom tijestu, rozinama posiplji, savij, maslacem namaži i svijetlo-žuto speci.

Savijača od krupice

1/4 l krupice,
1/2 l mlijeka,
12 dkg maslaca,
4 žutanjka,
16 dkg šećera,
1/4 l vrhnja,
snijeg od bjelanjaka.

1/4 l krupica, skuhaj u 1/2 l mlijeka, 12 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 4 žutanjka i 16 dkg šećera; primiješaj krupicu, 1/4 l vrhnja i snijeg od 4 bjelanjaka. S time namaži rastegnuto tijesto, posiplji rozinama, savij, maslecem namaži i speci.

Kuhana savijača od krupice

8 dkg maslaca,
4 žutanjka,
3 dcl vrhnja,
25 dkg krupica,
snijeg od 4 bjelanjka.

8 dkg maslaca primiješaj sa 4 žutanjka, 3 dcl vrhnja i 25 dkg krupica pa neka 2 do 3 sata stoji, onda dodaj snijeg od 4 bjelanjka. S ovom smjesom namaži rastegnuto tijesto, savij ga, u ubrus zaveži i pol sata kuhaj u slanoj vodi. Onda ga iz ubrusa izvadi, metni na zdjelu i polij prženim mrvicama.

Štrukli

8 dkg maslaca,
4 žutanjka,
3 dcl vrhnja,
25 dkg sira.

8 dkg maslaca, 4 žutanjka, 3 dcl vrhnja i 25 dkg sira dobro promiješaj, time namaži ne odveć tanko razvučeno tijesto, savij, kuhačom utiskaj savijaču u razmaku od 15 cm, onda razreži na komade, koje kuhaj u slanoj vodi, a kad su kuhani, izvadi ih i polij prženim mrvicama.

Savijača od snijega

Tijesto za savijaču,
snijeg od 8-10
bjelanjaka,
8 žlica šećera.

Tijesto za savijaču rastegni, čvrsti snijeg od 8-10 bjelanjaka pomiješan sa 8 žlica šećera po tijestu razmaži, savij, s kuhačom utisni jednako velike komade, odreži ih i sprži u vrućoj masti. Savijaču posluži sa šatoom od mlijeka.

Savijača od kave

5 dkg maslaca,
6 žutanjaka,
15 dkg šećera,
2 dcl vrhnja,
snijeg od 6 bjelanjaka,
30 zrna kave,
1/4 l mlijeka,
3 žlice kave,
4 žutanjka,
4 žlice šećera.

5 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 6 žutanjaka i 15 dkg šećera; dodaj 2 dcl vrhnja, snijeg od 6 bjelanjaka i 30 zrna samljevene pečene kave. S ovom smjesom namaži razvučeno tijesto, savij i peci. Savijaču posluži slijedećim šatoom: 1/4 l mlijeka, 2-3 žlice vrlo jake kave, 4 žutanjka i 4 žlice šećera neprestano krkljaj dok uzavre.

Savijača od badema

16 dkg šećera,
4 žutanjka,
16 dkg badema,
snijeg od 4 bjelanjka,
16 dkg rozina.

16 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 4 žutanjka, dodaj 16 dkg oguljenih, samljevenih badema i snijeg od 4 bjelanjka. Time namaži razvučeno, maslacem dobro poškropljeno tijesto, posiplji sa 16 dkg rozina i savij. Namaži maslacem i svijetlo-žuto speci.

Savijača od maka

Tijesto za savijaču,
10 dkg maslaca,
40 dkg maka,
30 dkg čokolade,
4 dcl vrhnja,
25 dkg šećera,
30 dkg rozina.

Rastegnuto tijesto poškropi sa 10 dkg maslaca, posiplji sa 40 dkg samljevenog maka, 30 dkg kockasto rezane čokolade, 30 dkg rozina i 25 dkg šećera; poškropi sa 4 dcl vrhnja, savij, speci pa tek slijedeći dan u tanke kriške izreži. Ova savijača izvrsno pristaje uz čaj.

Savijača od jabuka sa vrhnjem

8 dkg maslaca,
4 žutanjka,
16 dkg šećera,
1/4 l vrhnja,
snijeg od 4 bjelanjka,
tijesto za savijaču,
jabuke, rozine.

K 8 dkg obrađenog maslaca primiješaj 4 žutanjka i 16 dkg šećera, 1/4 l vrhnja i snijeg od 4 bjelanjka. Time namaži razvučeno tijesto, posiplji sa ribanim jabukama i rozinama, savij, namaži otopljenim maslacem i speci.

Savijača od trešanja

Pravi jednako kao onu od jabuka, samo umjesto jabuka upotrijebi trešnje sa ili bez koštica i izostavi rozine.

TIJESTA SA KVASCEM

Pogača sa kvascem

10 dkg maslaca,
1 žlica šećera,
malo soli,
5 žutanjaka,
3 dkg pjenica,
1/8 l mlijeka,
42 dkg brašna,
marmelada,
bademi.

10 dkg pjenasto promiješanog maslaca, 1 žlicu šećera, malo soli, 5 žutanjaka, 3 dkg u 1/8 l

mlijeka otopljene pjenice, 42 dkg brašna i još malo - ako je potrebno - mlačnog mlijeka dobro promiješaj a onda tijesto dotle tuci, dok se posve od kuhače odvoji. Iza toga pusti ga na toplom mjestu da se digne, razdijeli ga u dva jednaka dijela, razvaljaj ga u dvije ploče, jednu metni u kalup za torte, namaži marmeladom, pokrij drugom pločom i opet pusti da se digne. Onda jajetom namaži, krupnim šećerom i listasto rezanim bademima posipaj i zlatno-žuto speci.

Pogača od višanja

1/4 kg maslaca,
4 jaja,
8 žutanjaka,
7 dkg badema,
2 dcl vrhnja,
3 dkg pjenice,
3 žlice mlijeka,
3 žlice šećera,
brašno, višnje.

Uzmi 1/4 kg maslaca, 4 cijela jaja i 8 žutanjaka, 7 dkg oguljenih, samljevenih badema, 2 dcl vrhnja, 3 dkg u 3 žlice mlijeka otopljene pjenice, 3 žlice šećera, malo soli i toliko brašna, da uzmogneš načiniti lagano tijesto, koje tuci dok se posve od kuhače riješi, onda metni polovicu u namazani lim, posiplji višnjama, pokrij drugom polovicom tijesta, neka se pogača digne, onda je peci 1 sat.

Pogača od višanja sa prelivom

Snijeg od 5 bjelanjaka,
4 dcl vrhnja,
višnje,
4 žlice šećera,
malo cimeta.

Načini tijesto kao za pogaču sa kvascem, od toga 1 ploču razvaljaj, višnjama obloži i pusti da se digne. Pogaču svijetlo-žuto speci i namaži slijedećim: primiješaj snijeg od 5 bjelanjaka sa 4 dcl vrhnja, 4 žlice šećera i malo cimeta. Pogaču metni još jednom u pećenicu i svijetlo-žuto je speci. Razreži na četvorine i toplu posluži.

Gospojinski hiri

1/8 kg maslaca,
4 žutanjka,
1/4 kg brašna,
malo soli,
3 1/2 dkg pjenice,
5 žlica mlijeka,
1/4 kg šećera,
10 dkg badema,
snijeg od 4 bjelanjka.

Od 1/8 kg maslaca, 4 žutanjka, 1/4 kg brašna, malo soli 3 1/2 dkg u pet žlica mlijeka otopljene pjenice umijesti tvrdo tijesto, koje dobro stuci i neka se digne. Onda ga tanko razvaljaj i namaži slijedećim nadjevom: 1/4 kg obrađenoga maslaca pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera i 3 žutanjka i dodaj snijeg od 3 bjelanjka. Time namaži pogaču i posipaj sa 1/2 kg oguljenih, samljevenih badema, savij, jajetom namaži i speci.

Tirolska pogača

14 dkg maslaca,
1 žlica šećera,
malo soli,
5 žutanjaka,
2 dkg pjenice,
1/8 l mlijeka,
30 dkg brašna,
8 žutanjaka,
16 dkg šećera,
16 dkg badema,
snijeg od 8 bjelanjaka,
rozine, citronat.

Načini tijesto od 14 dkg obrađenog maslaca, 1 žlice šećera, malo soli, 5 žutanjaka, 2 dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice i 30 dkg brašna, dobro ga kuhačom stuci i neka se diže na toplom mjestu. 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera, dodaj 16 dkg oguljenih, samljevenih badema i snijeg od 8 bjelanjaka. S ovom smjesom namaži razvaljano tijesto, posiplji rozinama, grožđicama i sitno narezanim citronatom, savij, još jednom neka se digne, onda peci uz jaku vatru.

Pogača s makom

10 dkg maslaca,
1 žlica šećera,
malo soli,
2 žutanjka,
2 jaja,
4 dkg pjenice,
60 dkg brašna.
Nadjev:
1/4 kg maka,
mlijeko,
šećer, cimet, klinčići,
korica od limuna.

Od 10 dkg maslaca, 1 žlice šećera, malo soli, 2 žutanjka i 2 cijela jaja, 4 dkg otopljene pjenice i 60 dkg brašna načini sa mlačnim mlijekom više tvrdo no meko tijesto, dobro ga stuci i neka se digne na toplom mjestu. Onda ga tanko razvaljaj i slijedećim nadjevom namaži: 1/4 kg samljevenog maka kuhaj u mlijeku sa šećerom, malo cimenta, klinčića i korice od limuna, dok dobiješ gustu kašu. Time namaži tijesto, savij još jednom neka se digne, onda jajetom namaži i uz dobru vatru peci.

Pogača s orasima

1/4 kg maslaca,
1/2 kg brašna,
2 žlice šećera,
3 dkg pjenice,
4 žutanjka,
2 žlice vrhnja,
malo soli.
Nadjev:
1/2 kg oraha,
šećer,
cimet, korica limuna,
klinčići, ruma,
rozine, citronat.

Načini tijesto od 1/4 kg maslaca, 1/2 kg brašna, 2 žlice šećera, 3 dkg otopljene pjenice, 4 žutanjka, 2 žlice vrhnja i malo soli, dobro ga stuci i razvaljaj. Za nadjev treba: 1/2 kg samljevenih oraha, šećera po volji, malo cimeta, korica od limuna, klinčića i ruma. Sve ovo kuhaj u mlijeku dok dobiješ gustu kašu. Time namaži tijesto, posiplji rozinama, sitno narezanim citronatom i koricom od naranče, savij, jajetom namaži i odmah stavi u pećnicu da se speče.

Buhtli

16 dkg maslaca,
1 žlica šećera,
malo soli,
5 žutanjaka,
4 dkg pjenice,
1/4 l mlijeka,
56 dkg brašna,
marmelada ili pekmez.

Od 16 dkg obrađenog maslaca, 1 žlica šećera, malo soli, 5 žutanjaka, 4 dkg u 1/4 l mlijeka otopljene pjenice i 56 dkg brašna načini tijesto i dobro ga stuci. Kada se digne razvaljaj ga, razreži na četvorine, u svaku metni marmelade, ili pekmeza, uglove sastavi i zaobli male hljepčiće, metni jedan do drugoga u namazani lim, neka se još jednom dignu, pa ih tad lijepo speci. Tople posiplji šećerom i posluži.

Osje gnijezdo

56 dkg brašna,
12 dkg maslaca,
5 žutanjaka,
malo soli,
3 dkg pjenice,
1/4 l mlijeka,
cimet, šećer,
bademi i rozine.

Od 56 dkg brašna, 12 dkg obrađenog maslaca, 5 žutanjaka, soli, 3 dkg otopljene pjenice i 1/4 l mlijeka načini tijesto, dobro

ga stuci i neka se digne. Onda tijesto razvaljaj tanko, poškropi maslacem, razreži na četvorine, posiplji ih cimetom i šećerom pa oguljenim, klinčasto rezanim bademima, rozinama i grožđicama, savij ih i jednu kraj druge poredaj u namazani lim i svako gnijezdo posebice maslacem namaži. Neka se još jednom dignu, onda ih zlatno- žuto speci.

Rezanci, pareni

60 dkg brašna,
3 dkg pjenice,
1/4 l mlijeka,
10 dkg šećera,
8 žutanjaka,
20 dkg maslaca,
2 dcl mlijeka,
4 dk maslaca,
bademi.

Od 60 dkg brašna, 3 dkg otopljene pjenice, 1/4 l mlijeka, 10 dkg šećera, 8 žutanjaka i 20 dkg otopljenog

maslaca načini tijesto, dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga razvaljaj prst debelo, nareži debele rezance, u tavu metni 2 dcl mlačnog mlijeka i 4 dkg otopljenog maslaca, metni na ovo red rezanaca, namaži ih maslacem, posiplji oguljenim, isječenim bademima, metni drugi red rezanaca, namaži ih posiplji kao prvi red, neka se još jednom dignu, onda ih peci pol do 1 sat. Posluži tople sa šatoom.

Češka pogača

10 dkg maslaca,
4 dkg šećera,
malo soli,
2 dkg kvasca,
54 dkg brašna,
4 žutanjka,
marmelada,
ošeć. snijeg od bjelanjka,
malo badema.

Od 10 dkg obrađenog maslaca, 4 dkg šećera, malo soli, 2 dkg otopljenog kvasca, 54 dkg brašna i 4 žutanjka

načini sa mlačnim mlijekom podatno tijesto, dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga tanko razvaljaj, izreži okrugle uštipke, poredaj ih u namazani lim, pa u sredini jednim utezom utisni. Ovu udubinu ispuni marmeladom, pogačice neka se još jednom dignu, rubove namaži jajetom, marmeladu provuci ošećerenim snijegom, posipji oguljenim, klinčasto rezanim bademima i zlatno-žuto speci.

Roščići sa pjenicom

46 dkg brašna,
1/4 kg maslaca,
4 žlice vrhnja,
6 žutanjaka,
3 dkg pjenice,
malo šećera i mlijeka,
marmelada,
snijeg od bjelanjaka,
bademi.

46 dkg brašna namrvi na mlinčanici sa 1/4 kg maslaca, dodaj 4 žlice vrhnja, 6 žutanjaka, 3 dkg otopljene pjenice, nešto šećera i toliko mlijeka, da možeš zamijesiti podatno tijesto, koje razvaljaj, na četvorine izreži, na svaku stavi kupčić marmelade, savij, načini oblik roščića, snijegom provuci, bademima i šećerom posiplji, neka se dignu, pa zlat... speci.

Roščići bez jaja

69 dkg brašna,
3 dkg pjenice,
2 dcl mlijeka,
malo soli,
1/4 kg maslaca,
marmelada.

Od 69 dkg brašna, 3 dkg pjenice otopljene u 2 dcl mlijeka malo soli, i 1/4 kg maslaca načini na mlinčanici tijesto; razvaljaj, načini roščiće, marmeladom nadjeni, neka se dignu, svjetlo-žuto speci, i vruće šećerom jako posiplji.

Roščići fini

40 dkg brašna,
6 žutanjaka,
malo maslaca,
3 dkg pjenice,
sol,
23 dkg maslaca,
6 dkg brašna,
marmelada.

Na daski izradi tijesto od 40 dkg brašna, 6 žutanjaka, komadić maslaca, kolik orah, malo soli i 3 dkg otopljenog kvasca (pjenice), pokrij toplom posudom i neka se digne. U međuvremenu dobro obradi 23 dkg maslaca sa 6 dkg brašna, zamotaj u razvaljano tijesto, dalje postupaj kao sa maslenim tijestom, s jedinom razlikom da ovo na toplom mjestu mora počivati. Opet tijesto razvaljaj, pravi od njega roščiće, nadjeni ih marmeladom, neka se dignu i lijepo ih speci.

Požunski roščići

1/4 kg maslaca,
1/2 kg brašna,
2 žlice šećera,
3 dkg pjenice,
2 žlice mlijeka,
4 žutanjka,
2 žlice vrhnja,
malo soli,
orasi ili mak.

Od 1/4 kg maslaca, 1/2 kg brašna, 2 žlice šećera, 3 dkg pjenice otopljene u 2 žlice mlijeka, 4 žutanjka, 2 žlice vrhnja i malo soli načini tijesto, iz njega zasuči roščiće, nadjeni ih nadjevom od oraha ili maka, žutanjkom namaži i zlatno-žuto speci.

Hladno skvašeno tijesto za roščiće

1 šalica žutanjaka,
1 šalica maslaca,
1 šalica mlijeka,
3 dkg pjenice,
malo brašna,
marmelada,
šećer i bademi.

Upotrijebi 1 šalicu žutanjaka, toliko otopljenog maslaca i toliko mlačnog mlijeka, 3 dkg otopljene pjenice, malo soli i toliko brašna, da načiniš čvrsto tijesto, koje dobro stuci. Jedan ubrus namaži maslacem, stavi tijesto unutra, lako zaveži i objesi u hladnu vodu. Pusti ovako nekoliko sati, dok zapliva na površini; onda ga razvaljaj, razreži, načini roščiće i nadjeni ih marmeladom. Roščiće namaži jajetom, posiplji krupnim šećerom i bademima i odmah peci.

Westfalski roščići

24 dkg maslaca,
32 dkg brašna,
4 žutanjka,
malo soli,
3 dkg pjenice,
orasi ili mak,
bademi.

Od 24 dkg maslaca, 32 dkg brašna, 4 žutanjaka, malo soli i 3 dkg otopljene pjenice načini tijesto, koje neka 1 sat počiva. Onda ga razvaljaj, načini roščiće, koje nadjeni nadjevom od oraha ili maka, kako ti drago. Gotove namaži bjelanjkom, posipaj isječenim bademima i šećerom i zlatno- žuto speci.

Roščići s orasima

34 dkg brašna,
2 žutanjka,
malo soli i šećera,
2 dkg pjenice,
malo mlijeka,
25 dkg maslaca,
16 dkg brašna,
orasi.

Od 34 dkg brašna, 2 žutanjka, malo soli, šećera i 2 dkg u mlakom mlijeku otopljene pjenice načini tijesto mekano kao za savijaču, pa neka kratko vrijeme počiva. Sada zamijesi 25 dkg maslaca i 16 dkg brašna, razvaljaj ga i zamotaj u rastegnuto tijesto. Dalje postupaj kao sa skvašenim maslenim tijestom, samo što počivati mora na toplom mjestu. Iz razvaljanog tijesta pravi roščiće, nadjeni ih nadjevom od oraha i speci.

Valjci od oraha

46 dkg brašna,
14 dkg maslaca,
sol,
2 žutanjka,
2 dkg pjenice,
malo mlijeka,
1 žlicu šećera,
14 dkg maslaca,
orasi.

Od 46 dkg brašna, 14 dkg maslaca, malo soli, 2 žutanjka, 2 dkg otopljene pjenice, 1 žlice šećera i malo mlačnog mlijeka dobro omijesi na mlinčanici tijesto. Kada se digne tanko ga rastegni i sa 14 dkg maslaca poškropi. S jednog kraja metni na tijesto dobar nadjev od oraha prst visoko, malo ga zavij, reži prst duge komadiće i slaži na lim jedan kraj drugoga. Tako nastavljaj dok sve tijesto potrošiš. Onda valjčiće jajem namaži i lagano peci.

Pogačice od bjelanjaka

14 dkg maslaca,
4 dkg šećera,
3 dkg pjenice,
1/8 l mlijeka,
snijeg od 3 bjelanjka,
15 dkg sira,
3 žutanjka,
2 žlice šećera,
2 žlice vrhnja,
rozine, bademi.

Od 14 dkg maslaca, 4 dkg šećera, soli, 3 dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice, 40 dkg brašna i snijega od 3 bjelanjka načini tijesto koje dobro stuci i neka se digne, zatim ga razvaljaj, izreži okrugle uštipke, u sredini ih utisni, i na namazani lim položi. Uštipci treba da se dignu, zatim ih nadjeni slijedećim nadjevom: 15 dkg sira promiješaj sa 3 žutanjka, 2 žlice šećera i 2 žlice vrhnja. Od ove smjese metni po pol žličice u svaku udubinu, posipaj ih gusto sa rozinama i klinčasto rezanim bademima i speci.

Cekinčići

10 dkg maslaca,
6 žutanjaka,
56 dkg brašna,
3 dkg pjenice,
malo soli i mlijeka,
šećer i bademi.

10 dkg obrađenog maslaca, 6 žutanjaka, 56 dkg brašna, 3 dkg otopljene pjenice i malo soli pomiješaj sa malo mlačnog mlijeka i od toga razredi podatno tijesto. Kada se digne razvaljaj ga prst debelo, izreži male uštipke, svaki maslacem namaži, isječenim bademima i šećerom posiplji, u lim poredaj dok sve potrošiš. Onda ih još jednom pusti da se dignu i peci uz jaku vatru. Cekinčiće, kad su pečeni, jedan od drugoga rastavi i šatoom polij.

Pokladni uštipci

14 dkg maslaca,
1/4 l mlijeka,
10 žutanjaka,
4 dkg šećera,
malo soli,
60 dkg brašna,
3 dkg pjenice,
1/2 l mlijeka.

U tavu metni 14 dkg otopljenog maslaca, 1/4 l mlijeka, 10 žutanjaka, 4 dkg šećera i malo soli. Sve skupa krkljaj na ognjištu dok se

smlači. Onda uzmi 60 dkg finog, ugrijanog brašna, 3 dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice pomiješaj s gornjom smjesom i dotle tuci tijesto, dok postane glatko i sjajno. Onda ga metni na mlinčanicu, razvaljaj debelo poput malog prsta, izreži ušipke, poredaj ih na omučenu dasku i neka se dignu, zatim ih utopi u vruću mast i pokrij. Kad su s jedne strane lijepo zažutjeli, oduzmi pokrov, uštipke u masti prevrni, da se i na drugoj strani zažute. Onda ih izvadi.

položi na bugačicu da upije mast i posiplji šećerom. S uštipcima posluži marmeladu.

Pokladnice sa vrhnjem

3 dkg maslaca,
4 dcl vrhnja,
8 žutanjaka,
3 žlice šećera,
1 l brašna,
3 dkg pjenice,
1/8 l mlijeka.

U tavu metni 3 dkg otopljenog maslaca, 4 dcl vrhnja, 8 žutanjaka i 3 žlice šećera. Na vatri krkljaj dok bude mlačno. U veliku zdjelu

metni 1 l finoga, ugrijanog brašna, dodaj 3 dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice, prilij ugrijano vrhnje, dodaj trunak soli pa tuci tijesto dok postane glatko i sjajno. Tijesto ne smije biti premekano, ipak lako i podatno. Ako je premekano, dodaj prašak, brašna, bude li pretvrdo, prilij koju kap mlijeka. Gotovo tijesto neka se digne, istom onda ga razvaljaj i izreži uštipke. Dalje radi kao i kod pokladnih uštipaka.

Uštipci od cimeta sa kvascem

56 dkg brašna,
12 dkg maslaca,
2 žlice šećera,
5 žutanjaka,
3 dkg pjenice,
malo soli,
cimet.

Od 56 dkg brašna, 12 dkg otopljenog maslaca, 2 žlice šećera, 5 žutanjaka i 3 dkg u mlijeku razmočene pjenice i malo soli načini tijesto i tuci ga, dok se posve riješi od kuhače. Ako je tijesto pretvrdo, dolij malko toploga mlijeka. Tijesto neka se digne, onda ga razvaljaj, u četvorine izreži i još jednom neka se digne. Komadiće tijesta metni na kalup za uštipčiće od cimeta, vrpcom ih poveži i peci u vrućoj masti. Vruće posiplji cimetom pomiješanim sa šećerom.

Fanjci sa kvascem

60 dkg brašna,
12 dkg maslaca,
4 žutanjka,
1 žlicu šećera,
sol,
3 dkg pjenice,
malo mlijeka.

Načini skvašeno tijesto od 60 dkg brašna, 12 dkg maslaca, 4 žutanjka, 1 žlice šećera, malo soli i 3 dkg u mlijeku razmočene pjenice, dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga razvaljaj, izreži četvorine, kolutom ih nekoliko puta zareži, neka se još jednom dignu, tada ih speci u vrućoj masti.

Češke šljoke

1 l brašna,
3 dkg pjenice,
malo mlijeka,
4 dkg maslaca,
1/2 l mlijeka,
1 žlicu šećera,
malo soli,
6 žutanjaka,
2 jaja,
malo masti,
marmelada.

U zdjelu metni 1 l brašna, u sredini načini jamicu; ulij u nju 3 dkg u 1/4 l mlijeka otopljene pjenice, malko promučkaj i neka se digne. U međuvremenu promiješaj 4 dkg otopljenog maslaca, 1/4 l mlijeka, 1 žlicu šećera, malo soli, 6 žutanjaka i 2 cijela jaja, ulij u brašno i dotle tuci dok se tijesto stane riješiti od kuhače. Tijesto treba da se digne, onda kapni u svaku udubinu u kalupu za šljoke nekoliko kapi masti, na koju metni po jednu žlicu tijesta i speci s obje strane jasno-žuto. Gotove šljoke marmeladom namaži te 2 po 2 spoji.

Šljoke sa parmezanom

4 dkg maslaca,
8 dkg brašna,
1 l vrhnja,
parmezan.

Tijesto se načini kao za češke šljoke, samo izostavi šećer, 2 i 2 šljoke sastavi umjesto marmeladom sa ribanim sirom parmezanom, onda ih poredaj u vatri odolijevajuću zdjelu. Ujedno stavi u tavu 4 dkg maslaca, kada se otopi, dodaj 8 dkg brašna pa uz neprestano miješanje malo po malo prilijevaj 1 l vrhnja. Miješaj dok uzavre, onda polij šljoke, još posiplji sirom parmezanom i u pećnici peci 10 časaka.

Naduvka

16 dkg maslaca,
4 dcl mlijeka,
4 žutanjka,
2 jaja,
4 žlice šećera,
sol,
1 l brašna,
4 dkg pjenice,
10 dkg rozina.

16 dkg maslaca prokrklijaj sa 4 dcl toplog mlijeka, 4 žutanjka, 2 cijela jaja, 4 žlice šećera i malo soli. Ovo izlij u 1 l brašna, dodaj 4 dkg razmočene pjenice, dobro promiješaj i stuci tijesto, uspi u kalup za naduvke, metni na toplo mjesto da se digne i peci 3/4 sata. U tijesto možeš također metnuti 10 dkg rozina.

Naduvka s kvasom

2 dcl mlijeka,
2 dkg pjenice,
8 dcl brašna,
6 jaja,
1/8 kg maslaca,
12 dkg šećera,
sol.

Načini kvas od 4 dcl mlijeka, 2 dkg pjenice i 8 dcl brašna. Kada se digne primiješaj 6 cijelih jaja, 1/8 kg maslaca, 12 dkg šećera i malo soli. Tijesto uspi u kalup, neka se digne, onda peci barem 1 sat.

Naduvka sa skorupom

4 dcl vrhnja,
2 dkg maslaca,
8 žutanjaka,
1/8 kg šećera,
malo soli,
1 l brašna,
3 dkg pjenice,
1/8 l mlijeka.

4 dcl vrhnja i 2 dkg maslaca, 8 žutanjaka, 1/8 kg šećera i malo soli krkljaj na vatri dok se malko ugrije, onda izlij u 1 l ugrijanog brašna, dodaj 3 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice i tijesto dobro stuci, uspi u kalup, neka se digne, onda peci 3/4 sata.

Naduvka sa čokoladom

1/4 kg maslaca,
5 žutanjaka,
8 dkg šećera,
3/4 kg brašna,
3 dkg pjenice,
malo mlijeka,
3 pločice čokolade.

Od 1/4 kg maslaca, 5 žutanjaka, 8 dkg šećera, 1/2 kg brašna, malo soli i 3 dkg razmočene pjenice i malo mlačnoga mlijeka načini lako tijesto. Na daski ga razdijeli na dvoje. Jednu polovicu tanko razvaljaj, u drugu primiješaj 3 pločice ribane čokolade, ovo tijesto metni na razvaljano, savij kao savijaču, metni u kalup, neka se digne, onda ga peci po prilici 1 sat.

Sukana naduvka

1 l brašna,
6 žutanjaka,
11 dkg maslaca,
malo mlijeka,
malo šećera,
3 dkg pjenice,
malo šećera i soli,
7 dkg rozina,
11 dkg maslaca.

Od 1 l brašna, 6 žutanjaka, 11 dkg otopljenog maslaca, malo šećera, soli i 3 dkg razmočene pjenice te nešto mlačnog mlijeka načini čvrsto tijesto. Pošto si ga dobro stukla, pusti da se digne, onda tanko razvaljaj, poškropi sa 11 dkg maslaca, posiplji 7 dkg rozina, savij, savijeno suči onda metni u kalup. Kada se digne namaži jajetom i peci.

Naduvka sa makom

14 dkg maslaca,
14 dkg masti,
4 jaja,
4 žutanjka,
21 dkg šećera,
23 dkg maka,
3 1/2 dkg pjenica,
46 dkg brašna,
malo cimeta,
korica od limuna,
klinčići,
malo mlijeka,
bademi.

Promiješaj 14 dkg maslaca i 14 dkg masti sa 4 cijela jaja i 4 žutanjka, dodaj 21 dkg šećera, 23 dkg samljevenog maka, 3 1/2 dkg razmočene pjenice, 46 dkg brašna, malo cimeta, korice od limuna i klinčića. Onda dolij malo mlačnog mlijeka tako da dobiješ mekano tijesto, koje dobro stuci. Namazan kalup obloži rezanim bademima, unutra uspi tijesto, neka se digne, onda peci 1 sat.

Biskvit naduvka

1/8 kg maslaca,
1/8 kg šećera,
10 žutanjaka,
3 1/2 dkg pjenice,
1/8 l mlijeka,
sol,
21 dkg brašna.

1/8 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa jednom osminom šećera i 10 žutanjaka; primiješaj 3 1/2 dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice, malo soli i 21 dkg brašna. Smjesu dobro stuci, uspi u kalup, neka se digne, onda oprezno peci.

Zdravstvena naduvka

10 dkg maslaca,
10 dkg šećera,
4 žutanjka,
25 dkg brašna,
5 žlica mlijeka,
snijeg od 4 bjelanjka,
3 dkg badema,
1/2 zam. Oetkerova
praška.

10 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera i 4 žutanjaka; dodaj 25 dkg brašna, 5 žlica mlijeka, snijeg od 4 bjelanjka, 3 dkg oguljenih, samljevenih badema i 1/2 zamotka Oetkerova praška za pecivo. Smjesu uspi u kalup i uz dobru vatru peci 1 sat.

Mliječni kruh

1 l brašna,
sol,
1 jaje,
8 dkg maslaca,
3 dkg pjenice,
malo mlijeka.

U zdjelu prosipaj 1 l brašna, u sredini načini jamicu, dodaj soli, 1 cijelo jaje, 8 dkg otopljenog maslaca i 3 dkg u mlijeku razmočene pjenice, primješaj malo mlačnog mlijeka, toliko da načiniš čvrsto tijesto, koje dobro smijesi, zatim neka se diže. Dignuto metni na mlinčanicu još jednom izmijesi, spleti štrucu, metni je u kalup, pa neka se još jednom digne. Onda jajetom namaži i uz dobru vatru peci.

Mliječna štruca

35 dkg brašna,
1 1/2 dkg pjenice,
1/2 l mlijeka,
7 dkg maslaca,
2 žutanjka,
3 žlice šećera,
1/8 kg rozina,
bademi.

Od 35 dkg brašna, 1 1/2 dkg razmočene pjenice, 1/2 l toplog mlijeka, 7 dkg otopljenog maslaca, 2 žutanjka i 3 žlice šećera načini glatko tijesto, onda umiješaj 1/8 kg rozina, spleti štrucu, neka se digne, namaži jajetom, nabodi klinčasto rezanim bademima i zlatno-žuto speci.

Kruh od krumpira

1 l brašna,
2 dkg šećera,
sol,
10 dkg krumpira,
6 dkg maslaca,
2 žutanjka,
1/4 l mlijeka,
2 dkg pjenice.

U zdjelu metni 1 l brašna, 2 dkg šećera, malo soli, načini jamicu, u nju metni 6 dkg otopljenog maslaca, 10 dkg pečenih, propasiranih krumpira, 2 žutanjka, 1/8 l mlijeka i 2 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice. Od ove smjese načini čvrsto tijesto, koje na toplom mjestu pusti barem 1 sat, da se digne. Onda izvrni kruh na lim, naliči ga jajetom i lagano peci oko 1 i pol sata.

Apoštolska pogača

28 dkg brašna,
4 dkg pjenice,
voda i sol,
još 56 dkg brašna,
70 dkg maslaca,
6 jaja,
12 žutanjaka,
2 žlice šećera,
1/8 l mlijeka.

Na mlinčanicu metni 28 dkg brašna, u nj načini jamicu, u koju namrvi 4 dkg pjenice, istodobno prilij malo mlačne

vode i prašak soli. Ovo obradi kao tijesto za savijaču, i toplom zdjelom pokrij. Pošto se tijesto 2 prsta diglo, rastrgaj ga u male komadiće. Onda opet metni na dasku 56 dkg brašna, 70 dkg maslaca, 6 cijelih jaja i 12 žutanjaka, 2 žlice šećera i malo soli, prilij 1/8 l mlijeka i izradi tijesto, koje se također razdrobi i s prvašnjim tijestom dobro promijesi. Onda od svega načini hljeb, zamotaj ga u ubrus i metni ga u zemljanu ili porcelanastu posudu pa neka preko noći stoji na hladnom mjestu. Kada tijesto dvostruko naraste, otkini ga komad od ostaloga načini okrugli hljeb, u sredini načini

udubinu i jajem namaži. Konačno metni hljeb na namazam papir, od ostalog tijesta načini mali šiljasti hljebčić, koji umetni u udubinu i još jednom jajetom namaži. Da se hljeb previše ne raspadne, obtoči ga jakim papirom ili obručem od tortinog kalupa. Konačno načini u hljeb 3-4 ureza i 1 1/2 sata peci.

Uskrsni kruh

10 žutanjaka,
16 dkg šećera,
60 dkg.brašna,
10 dkg maslaca,
4 dkg pjenice,
1/8 l mlijeka,
sol,
1/16 l bijelog vina.

10 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera, dodaj 60 dkg brašna, 10 dkg otopljenog mlačnog maslaca, 4 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice, malo soli i 1/16 l bijeloga vina, onda rukama čvrsto mijesi, najposlije stavi na toplo mjesto, da se digne. Kada tijesto dvorstruko naraste, načini ili jedan veći, ili više manjih hljebčića, metni ih na namazan papir, neka se dignu, onda ih namaži jajetom, svaki tri puta zvjezdoliko ureži uz umjerenu vatru 1-1 1/2 sata peci.

Pecivo za kavu ili čaj

32 dkg brašna,
2 dkg pjenice,
1/8 l mlijeka,
sol,
1 jaje,
2 žutanjka,
4 dkg maslaca.

Od 32 dkg brašna, 2 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice, malo soli, 1 cijelog jajeta i 2 žutanjka načini tijesto, koje tuci dok bude glatko i sjajno; onda dodaj 4 dkg otopljenog maslaca i još jednom ga tuci. Na namazan lim meći poput oraha velike komadiće tijesta, namaži ih jajetom, posoli i kuminom posiplji i svijetlo-žuto speci.

Kriške za kavu

14 dkg maslaca,
16 dkg brašna,
3 žutanjka,
1 jaje,
2 dkg pjenice,
4 žlice mlijeka,
šećer i bademi.

Od 14 dkg maslaca, 16 dkg brašna, 3 žutanjka, 1 cijelog jajeta 2 dkg u 4 žlice mlijeka razmočene pjenice i malo soli načini tijesto, dobro ga stuci, utisni prst visoko u umazan lim, pa neka se digne. Onda namaži jajetom, posiplji krupnim šećerom i bademima pa uz dobru vatru lijepo speci. Pečeno izreži u kose dva prsta široke i prst dugačke kriške.

Pogačice od čvaraka

1/2 l čvaraka,
1/2 l brašna,
1 jaje,
sol i papar,
2 dkg pjenice,
malo mlijeka.

Isjeckaj 1/2 l čvaraka, pomiješaj ih sa 1/2 l brašna, dodaj 1 jaje, malo soli, papra i 2 dkg u malo mlačnog mlijeka razmočene pjenice pa na mlinčanici sa mlako toplog mlijeka umijesi podatno tijesto, toplo ga pokrij i 1/2 sata neka počiva. Onda ga razvaljaj, izreži pogačice, neka se dignu, namaži ih jajetom i zlatno žuto speci.

Fine pogačice od čvaraka

1/2 l čvaraka,
1 l brašna,
sol, papar,
2 žutanjka,
3 žlice vrhnja,
2 žlice vina,
2 dkg pjenice,
malo mlijeka.

Od 1/2 l isjeckanih čvaraka, 1/2 l brašna, malo soli, papra, 2 žutanjka, 3 žlice vrhnja, 2 žlice vina i 2 dkg u nekoliko žlica mlijeka razmočene pjenice umijesi tijesto, razvaljaj ga, izreži pogačice, neka se dignu, namaži ih jajetom i lijepo speci.

Pogača od čokolade

11 dkg maslaca,
4 žutanjka,
6 žlica šećera,
14 dkg čokolade,
1 1/2 dkg pjenice,
malo mlijeka,
4 dkg brašna,
snijeg od 3 bjelanjaka,
10 dkg rozina.

11 dkg maslaca promiješaj sa 4 žutanjka i 6 žlice šećera; dodaj 14 dkg omekšane čokolade, 1 1/2 dkg u malo mlijeka razmočene pjenice i 4 dkg brašna. Tijesto dobro stuci, primiješaj snijeg od 3 bjelanjka i 10 dkg rozina, neka se digne, pa lagano peci.

RAZNE TOPLE TJESTENINE

Štrcani uštipci

2 dcl vode,
2 dcl mlijeka,
21 dkg maslaca,
sol,
30 dkg brašna,
8 jaja.

U šerpinju (kasserollu) metni 2 dcl vode, 2 dcl mlijeka, 21 dkg maslaca i malo soli; kada zakuha dodaj uz neprestano miješanje 30 dkg brašna, pa miješaj tako dugo, dok tijesto postane suho i posve od šepimje otpada. Tijesto izvrni u duboku zdjelu i pošto se je sasvim ohladilo primiješaj jedno za drugim osam cijelih jaja. Onda tijestom napuni štrcaljku, istisni iz nje prst dugačke uštipke u vruću mast i svijetlo-žuto ih sprži.

Uštipci od cimeta

23 dkg brašna,
25 dkg maslaca,
još 23 dkg brašna,
4 dcl vrhnja,
5 žutanjaka,
2 žlice vina,
malo soli.

25 dkg brašna omijesi sa 25 dkg maslaca, razvaljaj prst debelo i metni na hladno mjesto. Sada načini od 23 dkg brašna, 4 dcl vrhnja, 5 žutanjaka, 2 žlice vina i malo soli tijesto kao za savijaču, prst debelo ga razvaljaj, zamotaj u tijesto maslac i 1/4 sata neka počiva. Ovako opetuj tri puta kao kod maslenog tijesta, onda tijesto tanko razvaljaj, izreži četvorine i u vrućoj ih masti sprži kao uštipke, pa cimetom i šećerom posiplji.

Fanjci

32 dkg brašna,
1 žlica šećera,
20 dkg maslaca,
3 žutanjka,
sol,
1/2 dcl mlijeka,
2 žlice vina,
2 žlice ruma.

Na mlinčanicu metni 32 dkg brašna, 1 žlicu šećera, 20 dkg maslaca, 3 žutanjka, malo soli, 1/2 dcl mlijeka, 2 žlice vina i 2 žlice ruma. Od toga načini glatko tijesto, neka počiva 1/2 sata, tanko razvaljaj, izreži četvorine, kolašćem ih nekoliko puta proreži i prži u vrućoj masti.

Fanjci bez maslaca

1/2 l brašna,
6 žutanjaka,
1 žlica mlijeka,
1 žlica šećera,
sol.

Na daski načini tijesto od 1/2 l brašna, 6 žutanjaka, 1 žlice mlijeka, 1 žlice šećera i malo soli, tanko razvaljaj, dalje postupaj kao i kod Fanjaka.

Trougli jastučci

Načini tijesto kao za fanjke, razvaljaj ga debelo za hrbat noža, izreži četverouglaste krpice, u svaku metni marmelade, rubove namaži bjelanjcem, zalijepi ih tako, da tvore trokut, onda ih sprži u vrućoj masti da budu s oba kraja zlatno-žuti.

Uštipci od kreme

1/4 l mlijeka,
8 dkg šećera,
1 žlica brašna,
6 žutanjaka.

U zdjelu metni 1/4 l mlijeka, prokrkljaj ga sa 8 dkg šećera, 1 žlicom brašna i 6 žutanjaka, uspi u kalup maslacem namazan i 1/2 sata kuhaj pokriveno u pari. Onda izvrni, kada se posve ohladi, izreži okrugle uštipke ili izreži na kocke, paniraj s jajem i mrvicama pa u vrućoj masti sprži, uz češće potresanje. Šećerom posipano posluži.

Pahuljice

4 žutanjaka,
1/2 l brašna,
sol,
mlijeko,
snijeg od 4 bjelanjaka.

U lonac metni 4 žutanjka, 1/2 l brašna, malo soli, prilij malko mlijeka i tuci tijesto dok postane posve glatko; onda dolij još toliko mlijeka, da dobiješ gusti kapanac, još jednom ga dobro stuci, primiješaj snijeg od 4 bjelanjka, u vruću mast meći po 1 punu žlicu i s obje strane zlatno sprži.

Pržene jabuke

Načini tijesto kao i pahuljice. Oguljene jabuke izreži na tanke ploče umoči ih u tijesto i u vrućoj masti sprži. Posipane sa šećerom i cimetom posluži.

Jabuke u vinskom tijestu

1/2 l brašna,
1/2 l bijelog vina,
1 žlica maslaca,
sol i snijeg od 4 bjelanjka.

U zdjelu metni 1/2 l brašna, uz neprestano miješanje, dolij polako 1/2 l bijelog vina, zatim 1 žlicu otopljenog maslaca, malo soli i snijeg od 4 bjelanjka. Dalje postupaj kao i kod prženih jabuka.

Krpice od sira

1/4 kg sira,
1/4 kg brašna,
malo maslaca,
4 žutanjka,
malo soli,
žlica vrhnja.

Od 1/4 kg sira, 1/4 kg brašna, komadić kao orah velik maslaca, 4 žutanjaka, malo soli i žlice vrhnja načini tijesto, tanko ga razvaljaj, razreži na četvorine, i uz često potresanje sprži u vrućoj masti.

Pržena slama

Pošto si od 4 žutanjaka umijesila tijesto kao za rezance, tanko ga razvaljaj, izreži duge rezance i u vružoj ih masti sprži. Upotrebljuje se za garniranje, a može se i sa svakom kremom poslužiti.

Palačinke

4 jaja,
1/2 l brašna,
sol,
mlijeko,
2 dcl vrhnja,
1 jaje.

U lonac stavi 4 jaja, uspi 1/2 l brašna i malo soli i dolij malo mlijeka, toliko da načiniš mekano tijesto, koje dobro stuci. Dolij još mlijeka, da dobiješ tekuće tijesto, onda u tavi peci posve tanke palačinke. Namazati iz možeš sa marmeladom bilo kojom, ili sa nadjevom od oraha ili sira, savij ih, položi u vatri odolijevajuću zdjelu, polij sa 2 dcl vrhnja, u kojem si 1 jaje prokrkljala. Onda metni u pećnicu i neka se svijetlo-žuto ispeku.

Palačinke sa nadjevom od badema

3 žutanjka,
1 jaje,
14 dkg šećera,
14 dkg badema,
2 dcl mlijeka,
2 žlice šećera,
4 žutanjka.

Načini palačinke i namaži ih slijedećim nadjevom: 3 žutanjka i 1 cijelo jaje promiješaj sa 14 dkg šećera i 14 dkg oguljenih samljevenih badema. Nadjevene palačinke metni u vatri odolijevajuću zdjelu, prokrkljaj 2 dcl mlijeka, 2 žlice šećera i 4 žutanjka, polij po palačinkama na hrpu naloženim i svijetlo-žuto speci.

Fina mutvara

14 dkg maslaca,
12 dkg šećera,
6 žutanjaka,
10 dkg brašna,
1/4 l mlijeka,
snijeg od 6 bjelanjaka,
12 dkg grožđica,
sol.

14 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera i 6 žutanjaka; primiješaj 16 dkg brašna, 1/4 l mlijeka, snijeg od 6 bjelanjaka, 12 dkg grožđica i prašak soli. Smjesu uspi u lim, u kojem si otopila 6 dkg maslaca, svijetlo-žuto speci pa sa lopaticom rastrgaj.

Mutvara sa skorupom

1/2 l brašna,
1/2 l vrhnja,
3 žutanjaka,
2 žlice šećera,
sol,
snijeg od 8 bjelanjaka,
8 dkg maslaca.

Od 1/2 l brašna, 1/2 l vrhnja, 8 žutanjaka, 2 žlice šećera i malo soli načini glatko tijesto, onda promiješaj snijeg od 8 bjelanjaka. Smjesu ulij u lim, u kojem si zagrijala 8 dkg maslaca, zlatno-žuto speci i lopaticom ili viljuškom rastrgaj.

Mutvara sa bademima

14 dkg maslaca,
12 dkg šećera,
6 dkg badema,
7 žutanjaka,
1/2 l mlijeka,
14 dkg brašna,
snijeg od 7 bjelanjaka,
10 dkg maslaca.

14 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 12 dkg šećera, 6 dkg oguljenih samljevenih badema i 7 žutanjaka; primiješaj 1/2 l mlijeka i 14 dkg brašna, konačno snijeg od 7 bjelanjaka. U limu zagrij 10 dkg maslaca, unutra ulij tijesto, speci i rastrgaj.

Mutvara sa krupicom

1/4 l krupice,
1/2 l mlijeka,
4 žutanjka,
sol,
1/4 l vrhnja,
snijeg od 6 bjelanjaka,
24 dkg maslaca.

U zdjelu metni 1/4 l krupice, polij sa 1/2 l mlijeka, primiješaj 4 žutanjka, malo soli, i 1/4 l skorupa, pokrij i neka 2 sata stoji. Istom sada primiješaj snijeg od 6 bjelanjaka, ulij smjesu u lim, u kojem si svrućila 24 dkg maslaca, speci i rastrgaj.

Mutvara sa žemljom

24 dkg žemlje,
1/4 l mlijeka,
8 žutanjaka,
snijeg od 4 bjelanjka,
6 dkg badema,
5 dkg rozina,
12 dkg maslaca.

Listasto izreži 24 dkg žemlje. Prokrkljaj 1/4 l mlijeka i 8 žutanjaka i time polij žemlje da se ovlaže. Onda primiješaj snijeg od 4 bjelanjka, 6 dkg klinčasto rezanih badema i 5 dkg rozina, smjesu ulij u 12 dkg vrućeg maslaca i neka se ispari.

Češke šljoke

32 dkg brašna,
10 dkg maslaca,
6 žutanjaka,
7 dkg šećera,
4 dcl mlijeka,
sol.

Od 32 dkg brašna, 10 dkg otopljenog maslaca, 6 žutanjaka, 7 dkg šećera i 4 dcl mlijeka i trunak soli našini lako glatko tijesto. Dalje postupaj kao i kod naduvka s kvascom.

Kriške od krupice

4 dkg maslaca,
3 žutanjka,
3 žlice mlijeka,
krupice,
snijeg od 3 bjelanjaka,
šećer, sol.

Prokrkljaj 4 dkg otopljenog maslaca, 3 žutanjka i 3 žlice mlijeka; dodaj toliko krupice, da dobiješ lako tijesto. Tri sata neka stoji, onda primiješaj snijeg od 3 bjelanjaka, malo šećera i nešto soli. Smjesu ulij prst visoko u lim, zlatno-žuto speci, izreži na kriške, nalij ih mlijekom i neka se u pećnici ispari.

Kriške od vrhnja

6 žlica šecera,
6 žutanjaka,
6 žlica vrhnja,
5 žlica brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

Pjenasto promiiješaj 5 žlica šećera i 6 žutanjaka; dodaj 6 žlica vrhnja, 5 žlica brasna i snijeg od 6 bjelanjaka. Smjesu prst visoko speci, na komade izreži, šecerom posiplji i nosi na stol.

Solnogradski žličnjaci

1/4 l mlijeka,
5 dkg maslaca,
22 dkg brašna,
5 jaja,
1 l mlijeka,
4 žutanjaka,
1/4 l mlijeka,
12 dkg šećera,
snijeg od 4 bjelanjka.

U tavu metni 1/4 l mlijeka i 5 dkg maslaca; kada zakuha dodaj uz neprestano miješanje 22 dkg brašna. Tijesto miješaj na vatri dok se posuši i od kuhače riješi. K ohlađenom primiješaj 5 cijelih jaja, pa u 1 l vrelog mlijeka ukuhavaj male žličnjake, poklopljeni neka dobro prokuhaju, a dok se kuhaju, češće potresuj tavu. U među vremenu prokrkljaj 4 žutanjka i 1/4 l mlijeka sa 12 dkg sećera, ulij k žličnjacima, primiješaj snijeg od 4 bjelanjka i neka se u pećnici ispari.

Štajerski rezanci

14 dkg sira,
1 jaje,
sol,
brašno,
maslac,
6 žutanjaka,
4 dcl vrhnja,
5 žlica šećera,
snijeg od 6 bjelanjaka.

Od 1/2 kg sira, 1 ja... malo soli i brašna koliko je nužno, načini tvrdo tijesto, izreži ga u debele rezance, skuhaj ih u slanoj vodi i sa maslecem osmoči. Onda prokrkljaj 6 žutanjaka sa 4 dcl vrhnja i 5 žlica šećera, polij po rezancima, dodaj snijeg od 6 bjelanjaka, metni sve u kalup, neka se u pećnici ispari.

Valjušci sa pjenicom

6 dkg maslaca,
1/2 l mlijeka,
3 žutanjka,
3 dkg pjenice,
još malo mlijeka,
marmelada od kajsija.

Od 6 dkg maslaca, 1/2 l mlijeka, 3 žutanjka i 3 dkg razmočene pjenice i malo mlačnog mlijeka načini prilično čvrsto tijesto, koje stavi da se digne. Onda ga razvaljaj, načini od njega valjuške, nadjeni ih marmeladom od kajsija, na daski neka se još jednom dignu, onda ih skuhaj u slanoj vodi. Kod kuhanja valja biti oprezan, budući valjušci, ako se predugo kuhaju, postanu teški i gnecavi.

Valjušci sa šljivama

4 dkg maslaca,
2 jaja, sol,
1/2 kg krumpira,
brašno,
šljive,
maslac i mrvice.

4 dkg maslaca, 2 cijela jaja, malo soli, 1/2 kg pasiranih krumpira i brašna koliko je potrebno upotrijebi da umijesiš čvrsto tijesto, koje razvaljaj i s njime šljive lijepo zamotaj. Valjuške skuhaj u slanoj vodi i polij sa mrvicama u maslacu lijepo zažerenim.

Valjušci sa kajsijama

6 dkg maslaca,
4 žutanjka,
6 dkg brašna,
snijeg od 4 bjelanjka,
krumpiri,
kajsije,
mrvice.

6 dkg maslaca promiješaj sa 4 žutanjka; dodaj 6 dkg brašna, malo soli, snijeg od 4 bjelanjka i toliko kuhanih, pasiranih krumpira, da dobiješ lako tijesto. Oguljene prepolovljene kajsije zamotaj tijestom, valjuške kuhaj u slanoj vodi i polij prženim mrvicama.

Valjušci sa trešnjama

6 dkg maslaca,
2 jaja,
2 žutanjka,
16 dkg žemlje,
6 žlica brašna,
trešnje,
mrvice.

Promiješaj 6 dkg maslaca, 2 cijela jaja i 2 žutanjka; dodaj 16 dkg močene, izažete žemlje, 6 žlica brašna. Tijesto mora 1/4 sata počivati, onda ga razvaljaj, izreži četvorine, metni u svaku 3-4 trešnje, zasući valjuške, skuhaj ih u slanoj vodi i prženim mrvicama pospi.

Valjušci od sira

1/2 kg sira,k
6 žutanjaka,
2 dcl krupice,
sol,
snijeg od 6 bjelanjaka,
mrvice.

1/2 kg sira promiješaj sa 6 žutanjaka, 2 dcl krupice i malo soli pa metni na stranu. Nakon 3 sata primiješaj snijeg od 6 bjelanjaka, smjesu uspi u namazan ubrus, lako zaveži i kuhaj u slanoj vodi 1 sat, onda posipaj prženim mrvicama.

Obiteljski valjušci

1/4 kg maslaca,
6 žutanjaka,
3 žemlje,
1 žlica brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka,
mrvice.

1/4 kg maslaca promiješaj sa 6 žutanjaka, dodaj 3 močene, izažete žemlje, 1 žlicu brašna i snijeg od 6 bjelanjaka. Ovu smjesu kuhaj u maslacem namazanom ubrusu 1 sat i prženim je mrvicama posipaj.

Društveni valjušci

6 žemlji,
1/2 l mlijeka,
16 dkg maslaca,
6 jaja,
2 žutanjka,
20 dkg slanine,
sol.

6 žemlji kockasto izreži i polij sa 1/2 l mlijeka. Promiješaj 16 dkg maslaca, 6 cijelih jaja i 2 žutanjka, dodaj žemlje, 20 dkg kockasto rezane pečene slanine i malo soli, smjesu uspi u maslacem namazan ubrus, lako zaveži i kuhaj 1 sat u slanoj vodi.

NABUJCI

Kraljevski nabujak

6 žutanjaka,
14 dkg šećera,
14 dkg badema,
7 dkg citronata,
snijeg od 4 bjelanjka.

6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 14 dkg šećera; primiješaj 14 dkg oguljenih, samljevenih badema, 7 dkg fino rezanog citronata i snijeg od 4 bjelanjka. Smjesu uspi u kalup maslacem namazan i 1 sat kuhaj u pari.

Nabujak od žemlje

14 dkg maslaca,
14 dkg šećera,
2 dkg badema,
2 dkg rozina,
4 žemlje,
snijeg od 6 bjelanjaka.

Pjanasto promiješaj 14 dkg maslaca i 14 dkg šećera; dodaj 2 dkg oguljenih, samljevenih badema, 2 dkg rozina, 4 močene, izažete žemlje i snijeg od 6 bjelanjaka. Smjesu uspi u kalup i kuhaj u pari 1 sat.

Crnac u košulji

1/8 kg maslaca,
1/8 kg šećera,
8 žuitanjaka,
1/8 kg oraha,
2 pločice čokolade,
snijeg od 7 bjelanjaka.
Za preliv:
21 dkg šećera,
2 žlice ruma,
4 bjelanjka.

1/8 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 1/8 kg šećera i 8 žutanjaka; dodaj jednu osminu kg oraha, 2 pločice ribane čokolade, 1 žlicu mrvica i snijeg od 7 bjelanjaka. Smjesu 1 sat kuhaj u pari. Preliv načini: 21 dkg šećera kuhaj dok se počne vući, dodaj 2 žlice ruma i snijeg od 4 bjelanjka. Zatim premaži nabujak.

Nabujak od brašna

7 1/2 dkg brašna,
1/2 l mlijeka,
6 žutanjaka,
10 dkg šećera,
7 1/2 dkg maslaca,
snijeg od 6 bjelanjaka.

7 1/2 dkg brašna ukuhaj u 1/2 l mlijeka, pa miješaj dok se ohladi. Promiješaj 6 žutanjaka sa 10 dkg šećera, dodaj 7 1/2 dkg otopljenog maslaca, brašno i snijeg od 6 bjelanjaka. Nabujak kuhaj 3/4 sata u pari.

Nabujak od karamela

20 dkg šećera,
4 dkg maslacca,
3 žlice brašna,
3 dcl mlijeka,
5 žutanjaka,
snijeg od 5 bjelanjaka.
Za kremu:
1/8 kg šećera,
2 dcl vode,
5 žutanjaka,
žlica šećera.

20 dkg šećera svijetlo zažari sa 4 dkg maslaca; primiješaj 3 žlice brašna, dodaj 3 dcl vrućeg mlijeka i još jednom neka uzavri. Kad se ohladi primiješaj jedan za drugim 5 žutanjaka i snijeg od 5 bjelanjaka. Ovu smjesu kuhaj u pari 3/4 sata, zatim provuci slijedećom kremom: 1/8 kg šećera zažari, nalij sa 2 dcl vode, neka prokuha, onda sa 5 žutanjaka i žlicom šećera tuci na vatri u kremu.

Grillage (grilaž) nabujak

1/4 kg badema,
1/4 kg šećera,
snijeg od 8 bjelanjaka,
maslac.

1/4 kg oguljenih, smrvljenih badema zažari sa 1/4 kg šećera, samelji i pomiješaj sa snijegom od 8 bjelanjaka, ulij u kalup maslacem namazan i 3/4 sata kuhaj u pari.

Nabujak od riže

10 dkg šećera,
10 dkg maslaca,
3 dcl mlijeka,
4 dkg riže,
4 dkg badema,
6 žutanjaka,
6 žlica šećera,
snijeg od 6 bjelanjaka.

10 dkg šećera ožari na 10 dkg maslaca, nalij sa 3 dcl vrućeg mlijeka, u koje ukuhaj 4 dkg stučene riže i dodaj 4 dkg oguljenih, samljevenih badema. Od svega skuhaj gustu kašu, pa neka se ohladi. Onda 6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 6 žlica šećera i primiješaj k kaši uz snijeg od 6 bjelanjaka. Nabujak kuhaj u pari 3/4 sata, izvrnuto posluži sa karamel-kremom (kod nabujka od karamela).

Nabujak od kave

15 dkg roščića ili žemlje,
2 dcl crne kave,
6 dkg maslaca,
7 dkg šećera,
5 žutanjaka,
snijeg od 2 bjelanjka.

15 dkg roščića ili žemlje listasto izreži i polij sa 2 dcl jake crne kave. Pjenasto promiješaj 6 dkg maslaca sa 7 dkg šećera i 5 žutanjaka, i dodaj izažete roščiće i snijeg od 2 bjelanjka. Nabujak kuhaj 3/4 sata u pari sa kremom od kave (šato od kave), posluži.

Nabujak od kave drugačije

8 dkg maslaca,
6 žlica brašna,
4 dcl mlijeka,
3 dcl crne kave,
5 žutanjaka,
1 jaje,
1/8 kg šećera,
snijeg od 5 bjelanjaka.

U 8 dkg vrućeg maslacca umiješaj 6 žlica brašna, nalij 4 dcl mlijeka i 3 dcl jake crne kave pa dotle miješaj na vatri, dok bude gusto i glatko, onda neka se ohladi. 5 žutanjaka promiješaj sa 1 cijelim jajetom i 1/8 kg šećera, dodaj kuhano i snijeg od 5 bjelanjaka. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

Bechamel nabujak

1/8 kg maslaca,
malo brašna,
nešto mlijeka,
8 žutanjaka,
15 dkg šećera,
snijeg od 8 bjelanjaka.

1/8 kg maslaca i toliko brašna, koliko treba za suhi, svijetli zaprašak, nalij sa toliko mlijeka da postane gusta kaša, pa neka se ohladi. 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 15 dkg šećera, dodaj kašu i snijeg od 8 bjelanjaka. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

Linački nabujak

1/8 kg maslaca,
1/8 kg šećera,
5 žutanjaka,
5 dkg badema,
2 žlice mrvica,
malo cimeta,
korica od limuna,
klinčići,
snijeg od 5 bjelanjaka.

1/8 kg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 1/8 kg šećera i 5 žutanjaka; dodaj 5 dkg oguljenih, samljevenih badema, 2 žlice mrvica, malo cimeta, korice od limuna, klinčića i snijeg od 5 bjelanjaka. Kuhaj u pari 3/4 sata.

Nabujak od limuna

14 dkg šećera,
8 žutanjaka,
limun,
snijeg od 8 bjelanjaka.

Pjenasto promiješaj 14 dkg šećera sa 8 žutanjaka, limun mekano skuhaj, propasiraj k promiješanome i dodaj snijeg od 8 bjelanjaka. Kuhaj u pari 3/4 sata.

Bijeli nabujak od limuna

22 dkg šećera,
2 bjelanjka,
sok i korica od 1 limuna,
2 žlice brašna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

22 dkg šećera i 2 bjelanjka pjenasto promiješaj sa sokom i koricom 1 limuna, dodaj 2 žlice brašna i snijeg od 6 bjelanjaka. Kuhaj u pari 3/4 sata i prelij šatoom od mlijeka.

Povarak od pjene

16 dkg šećera,
16 dkg marm. od kajsija,
2 jaja,
snijeg od 6 bjelanjaka,
mlijeko i riža,
višnje.

16 dkg šećera, 16 dkg marmelade od kajsija i 2 cijela jaja miješaj 1/2 sata, onda primiješaj snijeg od 6 bjelanjaka. Na zdjelu, koja vatri odolijeva, metni u mlijeku kuhanu ohlađenu rižu, obloži kuhanim višnjama, na ove nakupšaj pjenu i peci oko 1/2 sata da bude jasno žuto.

Nabujak od krupice

1/2 l mlijeka,
15 dkg krupice,
10 dkg maslaca,
10 dkg šećera,
6 žutanjaka,
snijeg od 6 bjelanjaka.

U 1/2 litre mlijeka gusto skuhaj 15 dkg krupice pa neka se ohladi, 10 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera i 6 žutanjaka, dodaj kuhanu krupicu i snijeg od 6 bjelanjaka. Kuhaj u pari 3/4 sata.

Nabujak od skorupa sa bademima

16 dkg brašna,
1/4 l vrhnja,
8 žutanjaka,
16 dkg šećera,
1/4 l vrhnja,
16 dkg badema,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg brašna miješaj sa 1/4 l vrhnja dok bude posve glatko; 8 žutanjaka promiješaj sa 16 dkg šećera i sa još 1/4 l vrhnja, dodaj 16 dkg oguljenih, samljevenih badema i snijeg od 8 bjelanjaka. Kuhaj u pari 1 sat.

Nabujak od badema

16 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
10 žutanjaka,
16 dkg badema,
4 dkg žemlje,
snijeg od 10 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 10 žutanjaka. Primiješaj 16 dkg oguljenih, samljevenih badema, 4 dkg močene izažete žemlje i snijeg od 10 bjelanjaka. Kuhaj u pari 3/4 sata.

Nabujak od badema, drugačije

10 dkg maslaca,
9 dkg šećera,
7 žutanjaka,
9 dkg badema,
20 dkg žemlje,
snijeg od 7 bjelanjaka.

10 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 9 dkg šećera i 7 žutanjaka; dodaj 9 dkg oguljenih, samljevenih badema, 20 dkg močene, izažete žemlje i snijeg od 7 bjelanjaka. U pari kuhaj 1 sat.

Nabujak od badema sa krupicom

1/4 l krupice,
1/2 l mlijeka,
8 dkg maslaca,
5 žutanjaka,
10 dkg šećera,
10 dkg badema,
snijeg od 5 bjelanjaka.

1/4 l krupice gusto skuhaj u 1/2 l mlijeka i neka se ohladi, 8 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 5 žutanjaka i 10 dkg šećera, dodaj 10 dkg oguljenih, samljevenih badema, kuhanu krupicu, i snijeg od 5 bjelanjaka. U pari kuhaj 3/4 sata.

Nabujak od oraha

16 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
10 žutanjaka,
15 dkg oraha,
15 dkg lješnjaka,
malo kave,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg maslaca dobro promiješaj sa 16 dkg šećera i 10 žutanjaka, dodaj 15 dkg samljevenih oraha, 15 dkg lješnjaka, nožni šiljak samljevene kave i snijeg od 8 bjelanjaka. Upari kuhaj 1 sat.

Nabujak od lješnjaka

16 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
8 žutanjaka,
30 dkg lješnjaka,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka; dodaj 30 dkg samljevenih lješnjaka i snijeg od 8 bjelanjaka. Kuhaj u pari 1 sat.

Nabujak od čokolade

16 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
8 žutanjaka,.
16 dkg žemlje,
16 dkg čokolade,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka; primiješaj 16 dkg močene, izažete žemlje, 16 dkg ribane čokolade i snijeg od 8 bjelanjaka. Kuhaj u pari 1 sat.

Nabujak od čokolade, drugačije

11 dkg maslaca,
11 dkg šećera,
14 dkg čokolade,
8 žutanjaka,
7 dkg badema,
7 dkg mrvica,
snijeg od 8 bjelanjaka.

11 dkg maslaca promiješaj sa 14 dkg šećera, malo po malo dodaj 14 dkg omekšane čokolade i 8 žutanjaka. Onda primiješaj 7 dkg oguljenih, samljevenih badema, 7 dkg mrvica i snijeg od 8 bjelanjka. Nabujak kuhaj upari 1 sat.

Nabujak od kestena

16 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
8 žutanjaka,
20 dkg kestena,
7 dkg badema,
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka. Dodaj 20 dkg kuhanih, propasiranih kestena, 7 dkg oguljenih, samljevenih badema i snijeg od 8 bjelanjaka. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

Povarak od vina

1/4 l vina,
8 dkg šećera,
klinčić i cimet,
12 dkg žemlje,
16 dkg maslaca,
16 dkg šećera,
8 žutanjaka,
snijeg od 8 bjelanjaka.

1/4 l vina prokuhaj sa 8 dkg šećera, 1 klinčićem i komadićem cimeta, kroz sito izlij na 12 dkg listasto izrezane žemlje i skuhaj u gustu kašu, pa neka se ohladi. 16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka, k tomu dodaj žemlje u vinu kuhane i snijeg od 8 bjelanjaka. Kuhaj upari 3/4 sata, ohlađen polij sa ošećerenim crvenim vinom.

Burgundski povarak

28 dkg žemlje,
bademi, rozine,
citronat,
1/2 l crvenog vina,
24 dkg šećera,
cimet, klinčić,
korica od limuna,
7 žutanjaka.

28 dkg listasto izrezane žemlje popeci, 2 i 2 lista sa marmeladom od kajsija sastavi, ove poredaj po dnu namazanog kalupa, pospi klinčasto rezanim bademima, rozinama, grožđicama i citronatom, onda opet dođe red žemlje i tako nastavljaj, dok sve žemlje potrošiš. Prokuhaj 1/2 l crvenoga vina sa 24 dkg šećera, malo cimeta, korice od limuna, 1 klinčićem neka se ohladi, ukrkljaj 7 žutanjaka, polij po žemljama, a kad su se prilično napile, peci u pećnici 1 sat.

Povarak od biskvita

16 dkg šećera,
8 žutanjaka,
14 dkg brašna,
snijeg od 8 bjelanjaka,
ošećereno voće.

16 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka, dodaj 14 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaka. Kalup obloži raznim ošećerenim voćem, ulij unutra smjesu i kuhaj u pari 1 sat.

Nabujak od kreme

8 dkg brašna,
4 žutanjka,
1/4 l mlijeka,
16 dkg maslaca,
12 dkg šećera,
5 žutanjaka,
snijeg od 5 bjelanjaka.

U kotlić za snijeg metni 8 dkg brašna, 4 žutanjka i 1/4 l hladnog mlijeka, tuci sa šibom za snijeg na vatri dotle, dok se ne stvori gusta krema, koju promiješaj sa 16 dkg maslaca, izvrni u zdjelu pa neka se ohladi. U međuvremenu pjenasto promiješaj 12 dkg šećera i 5 žutanjaka, primiješaj kremu i snijeg od 5 bjelanjaka i kuhaj u pari 1 sat.

Plum-puding

10 1/2 dkg maslaca,
21 dkg šećera,
6 žutanjaka,
11 dkg badema,
2 dkg pistača,
6 dkg grožđica,
6 dkg mrvica,
1 žlica ruma,
1 žlica vina,
1 žlica likera,
korica od limuna,
snijeg od 6 bjelanjaka.

10 i 1/2 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 21 dkg šećera i 6 žutanjaka, 6 dkg oguljenih, samljevenih badema, 5 dkg klinčasto rezanih badema, 6 dkg pistača, 2 dkg grožđica, 6 dkg mrvica, 1 žlicu ruma, isto toliko vina i likera, malo korice od limuna i snijeg od 6 bjelanjaka. Puding kuhaj 1 sat u pari, polij sa rumom i upali.

Nabujak od riže

24 dkg riže,
3/4 l mlijeka,
12 dkg maslaca,
12 dkg šećera,
4 žutanjka,
snijeg od 6 bjelanjaka.

24 dkg riže mekano skuhaj u 3/4 l mlijeka, pa neka se ohladi, 12 dkg obrađenog maslaca promiješaj sa 12 dkg šećera i 6 žutanjaka, kasnije dodaj rižu i snijeg od 6 bjelanjaka. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

Jabuke sa rižom

35 dkg riže,
1 l mlijeka,
12 dkg maslaca,
10 dkg šećera,
4 žutanjka,
snijeg od 4 bjelanjka,
šećer, cimet, rozine.

35 dkg riže skuhaj u 1 l mlijeka, pa neka se ohladi. Promiješaj 12 dkg obrađenog malsaca sa 10 dkg šećera i 4 žutanjka, dodaj rižu i snijeg od 4 bjelanjka. Polovicu smjese uspi u namazan lim, pokrij listasto rezanim jabukama, koje posiplji šećerom, cimetom i rozinama, preko ovoga razmaži drugi dio smjese pa speci u pećnici svijetlo-žuto. Pečene na četvorine izreži i posluži.

Omeleta sa mlijekom

5 žutanjaka,
5 žlica šećera,
5 žlica mlijeka,
5 žlice brašna,
snijeg od 5 bjelanjaka.

5 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 5 žlica šećera; dodaj 5 žlica mlijeka, 5 žlica brašna i snijeg od 5 bjelanjaka. Omeletu peci u tavi, u pećnici, marmeladom nadjeni i previni.

Krema sa rižom, pečena

15 dkg riže,
1/2 l mlijeka,
5 žutanjaka,
1/2 l mlijeka,
10 dkg šećera,
1 žlica brašna,
snijeg od 5 bjelanjaka,
15 dkg šećera,
bademi.

15 dkg riže skuhaj u 1/2 l mlijeka, 5 žutanjaka sa 1/2 l mlijeka, 10 dkg šećera i 1 žlica brašna kuhaj uz neprestano miješanje u gustu kremu, dodaj rižu i sve skupa metni u čvrstu zdjelu. Stuci snijeg od 5 bjelanjaka, primiješaj 15 dkg šećera, nakupčaj na rižu, posiplji šećerom i oguljenim rezanim bademima pa svijetlo-žuto speci.

Nabujak od datula

12 dkg žemlje,
1/4 l mlijeka,
12 dkg maslaca,
14 dkg šećera,
8 žutanjaka,
8 dkg badema,
18 dkg datula,
snijeg od 8 bjelanjaka.

12 dkg listasto izrezane žemlje gusto skuhaj sa 1/4 l mlijeka. Pjenasto promiješaj 12 dkg obrađenog maslaca, sa 14 dkg šećera i 8 žutanjaka, dodaj 8 dkg oguljenih, samljevenih badema i 18 dkg poput rezanaca narezanih datula i snijeg od 8 bjelanjaka. Kuhaj u pari 3/4 sata.

Nabujak od naranče

8 dkg žemlje,
1/8 l mlijeka,
1 naranča,
16 dkg maslaca,
6 žutanjaka,
10 dkg šećera,
14 dkg badema,
snijeg od 6 bjelanjaka.

8 dkg listasto narezane žemlje gusto skuhaj sa 1/8 l mlijeka, pomiješaj sa sokom 1 naranče i pasiraj. Pjenasto promiješaj 16 dkg obrađenog maslaca sa 6 žutanjaka i 16 dkg šećera sa narančom natrtog, dodaj 14 dkg oguljenih samljevenih badema, žemlje i snijeg od 6 bjelanjaka. Kuhaj u pari 1 sat i polij sa šatoom od naranče.

Krema u pari

1/2 l mlijeka,
15 dkg šećera,
8 žutanjaka,
1 jaje,

U kotlić za snijeg ulij 1/2 l mlijeka, 16 dkg šećera, 8 žutanjaka i 1 cijelo jaje; dobro promiješaj sve skupa, onda tuci na vatri dok se smlači, zatim ulij u namazan kalup i pokriveno kuhaj u pari oko 1 sat. Izvrnutu kremu posluži holipama ili španjolskim poslasticama.

Štovani čitatelji

U našim receptima ima naziva kao i oznaka za mjeru dkg - umjesto dag, zbog uobičajnog govora i lakšeg tumačenja

Uredništvo

SADRŽAJ



Dosad izdano:
- STARA HRVATSKA KUHARICA
- KUHARICA
- KOLAČI I

U pripremi:
- KOLAČI II
- PURGERSKA KUHARICA
- JUHE
- SALATE
- KOKTELI